

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

**1. Área Usuaría / Técnica**

Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento

**2. Denominación de la contratación**

Adquisición de víveres para el racionamiento del personal FAP del Centro Nacional de Imágenes Satelitales - CNOIS.

**3. Finalidad pública**

Proporcionar raciones alimenticias al personal militar.

**4. Actividad del POI**

Gestión administrativa.

**5. Alcance y descripción de los bienes a contratar**

Proporcionar una adecuada ración alimenticia al personal que presta servicios en las instalaciones del Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales del Perú-CNOIS, en el distrito de Pucusana.

**5.1. Características y condiciones**

- **Viveres sin fichas técnicas aprobadas**

Sub-ítem N°	Descripción del pan	Unidad de Medida	Cantidad
01	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KILOGRAMO	8
02	CANELA ENTERA	KILOGRAMO	2
03	CEBADA TOSTADA X 5 Kg	UNIDAD	4
04	CHICHA DE JORA X 1 L	UNIDAD	6
05	CLAVO DE OLOR	KILOGRAMO	1
06	GALLETA DE SODA AGRANEL	UNIDAD	4
07	VINAGRE BLANCO X 1L.	UNIDAD	12
08	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	20
09	APIO (AL PESO)	KILOGRAMO	6
10	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UNIDAD	4
11	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KILOGRAMO	60
12	CULANTRO (POR ATADO)	UNIDAD	4
13	ESPINACA (AL PESO)	KILOGRAMO	4
14	KION FRESCO (AL PESO)	KILOGRAMO	4
15	LECHUGA CRESPA ORGANICA (AL PESO)	KILOGRAMO	20



16	PIMIENTO VERDE (AL PESO)	KILOGRAMO	6
17	ROCOTO (AL PESO)	KILOGRAMO	10
18	TOMATE (AL PESO)	KILOGRAMO	20
19	ZANAHORIA (AL PESO)	KILOGRAMO	20
20	HOT-DOG DE POLLO	EMPAQUE X 24	8
21	QUESO FRESCO DE VACA	KILOGRAMO	10
22	ROMERO (POR ATADO)	UNIDAD	2
23	PEREJIL (POR ATADO)	UNIDAD	4
24	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KILOGRAMO	20
25	MORÓN ENTERO	KILOGRAMO	4
26	CHULETA DE CERDO	KILOGRAMO	40
27	BETERRAGA (AL PESO)	KILOGRAMO	6
28	LECHE EVAPORADA ENTERA X400 g APROX. X 6	UNIDAD	96
29	ALBAHACA (POR ATADO)	UNIDAD	2

#### 5.1.1. Características técnicas

<b>Sub-ítem N° 01: ACEITUNA NEGRA A GRANEL</b>	
Tipo	Negra de botija en salmuera, entera, de tamaño grande homogéneo, con pepa. Peso promedio por unidad de 8 gr.
Presentación	Bolsas de 500 g , de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera, cumplimiento de CODEX STAN 66-1981.
Seguridad	Registro sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

<b>Sub-ítem N° 02: CANELA ENTERA</b>	
Tipo	Entero, corteza.
Presentación	A granel, embolsado por 1 Kg., en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado.
Características organolépticas	Aspecto: color marrón claro característico, Olor: característico, Sabor: característico
Calidad	Primera, libre de impurezas
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.



<b>Sub-ítem N° 03: CEBADA TOSTADA x 5kg</b>	
<b>Tipo</b>	Cebada tostada.
<b>Presentación</b>	Embolsado, en paquetes de 5 Kg, herméticamente cerrado.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera
<b>Seguridad</b>	Registro Sanitario vigente. y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA. Fecha de vencimiento. Número de lote.

<b>Sub-ítem N° 04: CHICHA DE JORA X 1 L</b>	
<b>Tipo</b>	Fermentado de maíz de Jora.
<b>Presentación</b>	La unidad está representada por una botella de primer uso de 1 litro
<b>Características organolépticas</b>	Color: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera, libre de impurezas y cuerpos extraños.
<b>Seguridad</b>	Registro Sanitario vigente.

<b>Sub-ítem N° 05: CLAVO DE OLOR</b>	
<b>Tipo</b>	Entero.
<b>Presentación</b>	A granel, embolsado por 0.25 Kg., en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: color marrón oscuro característico. Olor: característico. Sabor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera, libre de impurezas.
<b>Seguridad</b>	Registro Sanitario vigente.Fecha de vencimiento.

<b>Sub-ítem N° 06: GALLETA DE SODA AGRANEL</b>	
<b>Tipo</b>	Derivado del cereal-productos de panadería salado.
<b>Presentación</b>	Caja de cartón x de 2.5 a 3 Kg.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: saladitas, frescas. Olor: característico. Con fecha de vencimiento no menor a 6 meses posteriores a su entrega.
<b>Calidad</b>	Primera.
<b>Seguridad</b>	Derivado del cereal-productos de panadería salado.

<b>Sub-ítem N° 07: VINAGRE BLANCO X 1 L</b>	
<b>Tipo</b>	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido acético.
<b>Presentación</b>	La unidad equivale a botella X 1 L . Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.



<b>Características organolépticas</b>	Producido de la uva con 5% de acidez.
<b>Calidad</b>	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
<b>Seguridad</b>	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido acético.

<b>Sub-ítem N° 08: AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco, maduro, textura dura.
<b>Presentación</b>	Embolsado transparente por 5kg en bolsas de polietileno.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: libre de cortes y magulladuras. Color: anaranjado brillante característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera

<b>Sub-ítem N° 09: APIO (AL PESO)</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco entero.
<b>Presentación</b>	Peso por cabeza de apio 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: limpio, libre de impurezas, tallos y hojas frescas, sin magulladuras. Color verde oscuro característico. Olor: característico. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.

<b>Sub-ítem N° 10: CEBOLLA CHIINA (POR ATADO)</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco.
<b>Presentación</b>	Atado x 500 gramos. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: limpio, seco, sin raíz, sin magulladuras. Color: cabeza blanca y hojas verdes característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

<b>Sub-ítem N° 11: CEBOLLA ROJA (AL PESO)</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco, maduro.
<b>Presentación</b>	Peso 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: limpio, seco, sin magulladuras. Color: morado característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

<b>Sub-ítem N° 12: CULANTRO (POR ATADO)</b>	
---	--



<b>Tipo</b>	Fresco, limpio.
<b>Presentación</b>	Atado de 500 gramos. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: Hojas limpias libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

**Sub-ítem N° 13: ESPINACA (AL PESO)**

<b>Tipo</b>	Fresco.
<b>Presentación</b>	Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: Hojas grandes, limpias libres de insectos e impurezas, sin presencia de hojas amarillas. Color: verde oscuro intenso. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

**Sub-ítem N° 14: KION FRESCO (AL PESO)**

<b>Tipo</b>	Fresco, raíz entera.
<b>Presentación</b>	Empacado x 1 Kg. en bolsa de grado alimenticio, peso mínimo 100 gr. por unidad. Lavado y seleccionado.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: Limpio Libre de picaduras y magulladuras. Color: amarillo característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

**Sub-ítem N° 15: LECHUGA CRESPA ORGANICA (AL PESO)**

<b>Tipo</b>	Lactuca sativa, familia asteraceae, verdura de hoja tierna verde claro. Tipo americana.
<b>Presentación</b>	Unidad por 400 gr. +/- 5%. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Limpios y desinfectados, sin raíz, no deben tener residuos de productos químicos, sin moho, hongos, ni indicios de putrefacción y hojas dañadas.
<b>Calidad</b>	Primera.

**Sub-ítem N° 16: PIMIENTO VERDE (AL PESO)**

<b>Tipo</b>	Fresco.
<b>Presentación</b>	Peso mínimo 150 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

**Sub-ítem N° 17: ROCOTO (AL PESO)**



<b>Tipo</b>	Fresco, maduro.
<b>Presentación</b>	Peso por unidad 70 gr. como mínimo. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

<b>Sub-ítem N° 18: TOMATE (AL PESO)</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco, semi-maduro.
<b>Presentación</b>	Peso mínimo: 100 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

<b>Sub-ítem N° 19: ZANAHORIA (AL PESO)</b>	
<b>Tipo</b>	Tubérculo fresco, maduro anaranjado.
<b>Presentación</b>	Peso mínimo 150 gr. por unidad. Diámetro 5 a 8 cm. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: limpio, libre de magulladuras y rajaduras. Color: anaranjado característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

<b>Sub-ítem N° 20: HOT DOG DE POLLO</b>	
<b>Tipo</b>	De Res
<b>Presentación</b>	Paquetes embolsados por 900 gramos a 1 Kg. Herméticamente cerrado al vacío peso mínimo de 60 g. por cada unidad de hot dog.
<b>Características organolépticas</b>	Color: característico; Olor: característico; Sabor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera, cumplimiento de NTP-INDECOPI 201.014.
<b>SEGURIDAD</b>	Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.

<b>Sub-ítem N° 21: QUESO FRESCO DE VACA</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco de vaca, con sal, pasteurizado.
<b>Presentación</b>	Por moldes compactos, embolsados x 1 Kg, refrigerado
<b>Características organolépticas</b>	Color: característico; Olor: característico; Sabor: característico, pH = 5 - 5.5
<b>Calidad</b>	Primera, cumplimiento de CODEX STAN A-6
<b>SEGURIDAD</b>	Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.



<b>Sub-ítem N° 22: ROMERO (POR ATADO)</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco.
<b>Presentación</b>	Atado de 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto: hojas limpias y grandes, sin raíz, libre de insectos e impurezas. Color: verde oscuro característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.
<b>SEGURIDAD</b>	Fresco.

<b>Sub-ítem N° 23: PEREJIL (POR ATADO)</b>	
<b>Tipo</b>	Verdura de hoja verde fresca, planta herbácea de la familia Apiaceae.
<b>Presentación</b>	En atados x 500 gramos
<b>Características organolépticas</b>	Maduración típica, en ciertos medio verdes, no deben tener residuos de productos químicos. No presentar aplastamiento ni maltrato por aplastamiento.
<b>Calidad</b>	Primera y debidamente seleccionada
<b>SEGURIDAD</b>	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG.

<b>Sub-ítem N° 24: MANZANA DE AGUA (AL PESO)</b>	
<b>Tipo</b>	Manzana de agua, piel o cascara verde con algunas partes rojas.
<b>Presentación</b>	El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
<b>Características organolépticas</b>	De olor y color característico, frescos y limpios, sin signos de putrefacción ni deterioro.
<b>Calidad</b>	Primera y debidamente seleccionadas.
<b>SEGURIDAD</b>	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011- AG.

<b>Sub-ítem N° 25: MORÓN ENTERO</b>	
<b>Tipo</b>	Trigo morón nacional.
<b>Presentación</b>	En bolsa x 500 gramos, debe salvaguardar las calidades higiénicas y tecnológicas.
<b>Características organolépticas</b>	Color y olor característico del producto, debe corresponder un grado de homogeneidad, libre de sustancias y materias extrañas.
<b>Calidad</b>	Primera.
<b>SEGURIDAD</b>	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENA.



<b>Sub-ítem N° 26: CHULETA DE CERDO</b>	
<b>Tipo</b>	Carne de cerdo de primera, con hueso en una proporción de menos del 20% y contenido de grasa menor del 10%.
<b>Presentación</b>	En bolsa Trozada en porciones de 150 gramos +/- 10 gramos.
<b>Características organolépticas</b>	Superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rosado subido, masa muscular sin presencia de granulaciones contenido máximo de 10% de materia grasa.
<b>Calidad</b>	Primera.
<b>SEGURIDAD</b>	Procedentes de canales autorizados por SENASA

<b>Sub-ítem N°27: BETARRAGA (AL PESO)</b>	
<b>Tipo</b>	Betarraga al peso por 3kilos con vitaminas A, B, C
<b>Presentación</b>	Tamaño mediano Color rojo púrpura
<b>Características Organolépticas</b>	Carnosa, gruesas en forma ovalada, achatada, redonda con polos planos, color rojo púrpura para ensaladas
<b>Calidad</b>	Primera

<b>Sub-ítem N°28: LECHE EVAPORADA ENTERA X X400 g X 6</b>	
<b>Tipo</b>	Leche reconstituida enriquecida con vitaminas A y D.
<b>Presentación</b>	Lata x 400 gr Bandeja de cartón de primer uso x 24 latas
<b>Características Organolépticas</b>	Lata sin abolladuras, sin oxido.
<b>Calidad</b>	Primera

<b>Sub-ítem N°29: ALBAHACA (POR ATADO)</b>	
<b>Tipo</b>	Fresco (AL PESO)
<b>Presentación</b>	Atado x 500 gr. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
<b>Características Organolépticas</b>	Aspecto: limpio, sin raíz, libre de impurezas, hojas enteras. Color: verde oscuro característico. Olor: característico.
<b>Calidad</b>	Primera.

#### 5.1.2. Condiciones de operación

No aplica para la presente contratación.

#### 5.1.3. Embalaje y rotulado

Los productos deberán ser entregados en los siguientes embalajes:

- Verduras y hortalizas
  1. Deben estar libres de tierra, insectos y residuos.



2. El material del embalaje debe permitir la ventilación adecuada para evitar la acumulación de humedad.
3. Las verduras deberán entregarse en cajas de cartón limpias y sin residuos de productos anteriores.
- Embotellados
  1. Los productos deberán entregarse en cajas de cartón.
  2. Los productos deberán venir en envases de vidrio o plástico debidamente sellados y etiquetados.
  3. Deberán estar protegidos con separadores de cartón o material acolchado para evitar roturas durante el transporte.
- Embutidos
  1. Deberán entregarse en envases al vacío
- Carnes frescas
  1. Las carnes deberán estar frescas y refrigeradas, sin signos de congelamiento previo, salvo que se solicite carne congelada.
  2. Se entregarán en bolsas plástica

#### **5.1.4 Reglamento Técnicos, Normas Meteorológicas y/o sanitarias asociadas**

Ley N° 26842, Ley general de Salud

#### **5.1.5 Normas técnicas**

No aplica para la presente contratación

#### **5.1.6 Impacto ambiental**

No aplica para la presente contratación

#### **5.1.7 Acondicionamiento, montaje o instalación**

No aplica para la presente contratación

#### **5.1.8 Modalidad de ejecución contractual**

No aplica para la presente contratación

#### **5.1.9. Transporte y seguros**

- **Transporte**

Todos los costos de transporte serán asumidos por el contratista. Los bienes deberán ser transportados en vehículo(s) de uso exclusivo para este fin que cuente con saneamiento ambiental, y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad, debiendo cumplir con las siguientes disposiciones:

a) Para los víveres frescos: El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 17°, (Transporte de Alimentos agropecuarios Primarios y Piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (D.S. N° 004-2011 -AG).

b) Para los víveres secos: El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).

- **Seguros**

No aplica para la presente contratación

**5.1.10. Garantía comercial**

- **Alcance de la garantía**

Los abarrotos tendrán una garantía comercial contra los defectos de fabricación.

- **Condiciones de la garantía**

El bien será reemplazado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas, en un plazo de dos (02) días calendario

- **Periodo de garantía**

Durante el tiempo de vigencia solicitado.

- **Inicio del cómputo del periodo de garantía**

Contabilizado desde su recepción (firma de la guía de remisión del bien)

**5.1.11. Disponibilidad de servicios y repuestos**

No aplica a la presente contratación

**5.1.12. Visita y muestras**

No aplica a la presente contratación

**5.2. Prestaciones accesorias a la prestación principal**

- **Mantenimiento preventivo**

No aplica para la presente contratación

- **Soporte técnico**

No aplica para la presente contratación

- **Capacitación y/o entrenamiento**

No aplica para la presente contratación

**5.3. Requisitos del proveedor y/o personal**

- **Del proveedor**

- ❖ Debe encontrarse registrado en el Registro Nacional de proveedores vigente. Capítulo de Bienes. En caso de enmarcarse en una contratación menor a una (1) UIT el contratista se encuentra exceptuado de estar inscrito en el RNP, conforme lo establece el art. 10 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado. Sin embargo, no deberá encontrarse impedido o suspendido para contratar con el Estado, conforme el literal l) de la Ley de Contrataciones del Estado.
- ❖ Registro Único de Contribuyentes (RUC)

- **Del personal**

- ❖ **Formación académica**

No aplica para la presente contratación.

- ❖ **Capacitación y/o entrenamiento**  
No aplica para la presente contratación.
- ❖ **Experiencia**  
No aplica para la presente contratación.

#### **5.4. Lugar y plazo de ejecución de la prestación**

- **Lugar**

La entrega de los bienes será en el Almacén del Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales en el distrito Pucusana en el horario de 08:30 a 15:30 horas, en días laborables

- **Plazo**

Los bienes se entregarán de forma periódica una vez por semana conforme a la necesidad del área usuaria. El mismo que inicia a partir del día siguiente de la notificación de la orden de compra por un periodo de 60 días calendario o hasta el consumo total de las cantidades contratadas.

\*Nota : Mediante correo electrónico la UNSEG remitirá al contratista la relación de víveres que necesitara para la semana con una anticipación de tres (3) días calendario, dichos bienes deberán entregarse con su respectiva guía de remisión.

#### **5.5. Entregables**

No aplica a la presente contratación

#### **5.6. Otras obligaciones**

No aplica a la presente contratación

#### **5.7. Adelantos**

No aplica a la presente contratación

#### **5.8. Subcontratación**

No aplica a la presente contratación

#### **5.9. Confidencialidad**

El contratista se compromete a mantener en reserva absoluta toda la información en general a la que tenga acceso y que se encuentre relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros; el contratista se compromete a no utilizar la información a la que tenga acceso para beneficio propio alguno o para beneficio de terceros en cualquier modalidad y en particular en materia de cooperación.

#### **5.10. Anticorrupción**

Todo proveedor tiene la obligación de conducirse en todo momento con honestidad, probidad, veracidad e integridad y no cometer actos ilegales o de corrupción, directa o indirectamente; así como, que de conocer

algún acto de corrupción u algún ofrecimiento de ventaja o beneficio indebido por parte de algún servidor público de la Entidad, deberá denunciar este hecho ante la Oficina de Integridad de la Entidad, en el marco de lo establecido en el D.L. 1327 y su Reglamento siendo que el incumplimiento de esta disposición otorga a la Entidad la resolución automática y de pleno derecho de la contratación, basando para tal efecto que la Entidad remita una comunicación informando que se ha producido dicha resolución, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

**5.11. Medidas de control durante la ejecución contractual**

La Unidad de Servicios Generales en calidad del área usuaria realizará el seguimiento sobre el cumplimiento de los plazos y condiciones de la O/C.

**5.12. Recepción y conformidad**

• **Área que recibirá el bien**

El Almacén en coordinación con el área usuaria se encargará de la recepción de los bienes. Durante el internamiento el área usuaria verificará que los bienes cumplan con especificaciones técnicas solicitadas.

• **Área que brindará la conformidad**

La unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG) emitirá la conformidad.

**5.13. Pruebas para la conformidad de los bienes**

• **Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes**

No aplica para la presente contratación

• **Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes**

No aplica para la presente contratación

**5.14. Forma de pago**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en dos (02) pagos parciales, de acuerdo a las cantidades entregadas.

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

- Recepción del área de almacén (guía de internamiento)
- Informe de conformidad brindada por el área usuaria.
- Comprobante de pago (factura)
- Acta de conformidad.

**5.15. Fórmula de reajuste**

No aplica para la presente contratación

**5.16. Penalidad aplicables**



- **Penalidad por mora**

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso.

- **Calculo de la penalidad diaria**

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo de vigencia}}$$

Donde: Monto: monto de contratado.

Plazo de vigencia: en días calendario, conforme a lo ofertado en su cotización ofertado.

F = 0.40, para plazos menores o iguales a 60 días calendario.

F = 0.25, para plazos mayores a 60 días calendario.

- **Calculo de la penalidad a aplicar**

Penalidad a aplicar = Penalidad diaria x días de retraso.

- Consideraciones generales
  - ❖ El monto máximo de la penalidad por mora no superará el diez por ciento (10%) del monto de la orden de compra.
  - ❖ Esta penalidad se deduce de los pagos a cuenta o del pago final.
  - ❖ Superado el monto máximo de la penalidad, la entidad puede resolver la contratación.

**5.17. Responsabilidad por vicios ocultos**

No aplica a la presente contratación.

**5.18. Declaratoria de viabilidad**

No aplica para la presente contratación

**6. Anexos**

No aplica para la presente contratación

**7. Requisitos de calificación**

No aplica para la presente contratación

Lima, 20 de febrero de 2025

Atentamente,  
Firmado Digitalmente

---

Mayor FAP

**TATIANA CATHERINE RENTERÍA MOSCOSO**

Jefe de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento

AGENCIA ESPACIAL DEL PERU - CONIDA