



EP- 33a BRIGADA DE INFANTERIA
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

Fecha. Sol
10/04/2023

SOLICITUD DE COTIZACION Nº 0002-2023-OEC-COMPRES

REFERENCIA: Oficio N° 0202/33a BRIG INF/CIA C/S N°33/SECC INT

RAZÓN SOCIAL : _____ RUC : _____

DIRECCION: _____ TELEFONO: _____

CORREO : _____

Sirva(n)se cotizarnos Precios Netos incluidos I.G.V. de los artículos que se detallan en el cuadro siguiente:

ÍTEM	CANT.	UND	DESCRIPCIÓN	MARCA	V.U.	IMPORTE
1	22.692	KG	TE			
2	374.690	KG	FIDEOS CANUTO			
3	483.360	KG	FIDEOS TALLARIN			
4	354.800	KG	FIDEOS CARACOL			
5	3697.400	KG	LECHE EVAPORADA			
6	1869.500	KG	CEREALES			
7	1887.240	KG	SEMOLA			
8	224.410	KG	MANTECA VEGETAL			
9	67.330	KG	LEVADURA SECA GRANULADO			
10	483.330	KG	MARGARINA VEGETAL CON SAL			
TOTAL						

LUGAR DE ENTREGA: PERIODICAS MENSUALES EN MACAMANGO, KEPASHIATO, KP127, INKAWASI, PUCYURA, YUVENI, PS2 ITARIATO, AERÓDROMO, IVOCHOTE Y VENECIA.

Si por cualquier motivo no esta en condiciones de cotizar, sirva(n)se Ud.(s) firmar y devolver este documento.

Si esta en condiciones de cotizar, sirva(n)se Ud.(s) llenar este Documento y devolverlo en "Sobre Cerrado" adjuntando copia RNP y Ficha RUC

PLAZO DE ENTREGA: _____ FECHA: _____

OEC

FIRMA Y SELLO DEL PROVEEDOR

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Requerimiento de suministro de alimentos víveres secos, para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, para el mes de abril AF-2023 de la 33ª Brigada de Infantería.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso selección tiene como finalidad contar con el Suministro de Alimentos diversos en las mejores condiciones de calidad y costos que permitan una adecuada alimentación para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, para el mes de abril AF-2023 de la 33ª Brigada de Infantería.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

3.01. Objetivo General

Adquirir Víveres para el suministro de alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, para el mes de abril AF-2023 de la 33ª Brigada de Infantería, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, con la finalidad de cumplir la normatividad vigente.

3.02. Objetivo Específico

Brindar una alimentación adecuada y balanceada en las mejores condiciones, abasteciendo de Víveres, Frescos a las diferentes UU/PPUU dependientes de la 33ª Brigada de Infantería, para la confección del racionamiento para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar a nuestro personal militar.

4. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

4.01. Descripción y cantidades de bienes.

NRO	DENOMINACION	CANTIDAD TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA
1	TE	22.692	KG
2	FIDEOS CANUTO	374.690	KG
3	FIDEOS TALLARIN	483.360	KG
4	FIDEOS CARACOL	354.800	KG
5	LECHE EVAPORADA	3,697.400	KG
6	CEREALES	1,869.500	KG
7	SEMOLA	1,887.240	KG
8	MANTECA VEGETAL	224.410	KG
9	LEVADURA SECA GRANULADO	67.330	KG
10	MARGARINA VEGETAL CON SAL	483.330	KG



DETALLE DE LAS CARACTERISTICAS TÉCNICAS

1. TE (INFUSION)

DESCRIPCIÓN:

- Clasificación: Té puro
- Características organolépticas propias.
- Procedencia: cosechas finas (brotes, sanos, limpios, enteros sin contaminantes).
- Sin adulteraciones, ni aditivos, sin trozos de otros vegetales, ni ser polvo de té.
- y resistente a roturas u otros daños, que no contamine el té.
- El rotulado del envase deberá indicar la marca, registro sanitario o Autorización Sanitaria según corresponda, productor y dirección, peso neto, lote y fecha límite del consumo, conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA.

PRESENTACION: Contenido de 1 a 5 Kg. En bolsa de polietileno o bolsa bilaminado transparente, hermético

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos:

- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraño
- Humedad: Máxima 12%

Requisitos microbiológicos:

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01

Características Organolépticas

- Color marrón rojizo oscuro
- Olor sui generis
- Sabor sui generis

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente o Autorización Sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.



2. FIDEOS CANUTO

PRESENTACIÓN: Bolsas de polipropileno de 250 g.

ENVASE: Bolsa ó Paquete de polipropileno o papel resistente. El expendio de los productos se efectuará en envases originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no presentaran manchas de productos extraños.

EMBALAJE: Bolsa de 05 Kg que contiene 20 unidades x 250 g. c/u.

ROTULADO:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción o número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Peso neto
- Registro Sanitario
- Lugar de Origen
- Ingredientes

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: 14.0 % Max.
 - Acidez: 0.46 % Max.
- Según Norma Técnica Peruana 206.010 2016

Requisitos microbiológicos:

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01

Requisitos Organolépticos:

- Olor: Libre de olores desagradables, agrio o rancio
- Color: Amarillo característico
- Sabor: Libre de sabores desagradables, amargo, agrio y rancio
- Aspecto: de formas largas, seco al tacto, libre de materias extrañas

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.



3. **FIDEOS TALLARIN**

DEFINICIÓN: Tipo de pasta, estos tienen agregado cantidades variables de gluten, huevos, leche, vitaminas, minerales y otros elementos nutritivos permitidos con el fin de mejorar sus cualidades dietéticas.

PRESENTACION: Bolsa con 20 unidades x 500 gr c/u

ENVASE: Primario bolsa ó Paquete de polipropileno o papel resistente. El expendio de los productos se efectuará en envases originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no presentaran manchas de productos extraños.

EMBALAJE : Bolsa x 10 kg que contiene 20 unidades x 500 g. c/u.

ROTULADO:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción o número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Peso neto.
- Registro Sanitario
- Lugar de Origen
- Ingredientes

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: 14.0 % Max.
 - Acidez: 0.46 % Max.
- Según Norma Técnica Peruana 206.010 2016

Requisitos microbiológicos:

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071- MINSA/DIGESA-V.01

Requisitos Organolépticos:

- Olor: Libre de olores desagradables, agrio o rancio
- Color: Amarillo característico
- Sabor: Libre de sabores desagradables, amargo, agrio y rancio
- Aspecto: de formas largas, seco al tacto, libre de materias extrañas

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

4. **FIDEO CARACOL**

PRESENTACIÓN: Bolsas de polipropileno de 250 g

ENVASE: Bolsa de polipropileno resistente. El expendio de los productos se efectuará en envases originales de fábrica y en buenas condiciones de higiene. Los envases no presentaran manchas de productos extraños.

EMBALAJE: Bolsa de 05 Kg que contiene 20 unidades x 250 g. c/u..

ROTULADO:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de Producción o número de lote
- Fecha de Vencimiento
- Peso neto.
- Registro Sanitario
- Lugar de Origen
- Ingredientes

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: 14.0 % Max.
 - Acidez: 0.46 % Max.
- Según Norma Técnica Peruana 206.010 2016

Requisitos microbiológicos:

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071 - MINSA/DIGESA-V.01

Requisitos Organolépticos:

- Olor : Libre de olores desagradables, agrio o rancio
- Color: Amarillo característico
- Sabor: Libre de sabores desagradables, amargo, agrio y rancio
- Aspecto: de formas largas, seco al tacto, libre de materias extrañas

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.



5. LECHE EVAPORADA ENTERA

DESCRIPCIÓN: Producto elaborado a partir de leche evaporada entera a la cual se le ha extraído parte del agua que lo contiene y estandarizado con sólidos lácteos hasta alcanzar los requisitos establecidos para una leche concentrada, enriquecida con vitaminas y minerales.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Mínimo 6 meses (la misma que se computara a partir de la entrega del producto)

PRESENTACIÓN: Caja o bandeja x 24 - 48 unidades (Envase de material metálico sanitario de 400 grs.).

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE: Material de hojalata altamente resistente, con revestimiento anticorrosivo y antioxidante, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o número de lote, fecha de vencimiento del producto, conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA.

El empaque (caja o bandeja) de cartón corrugado, cerrada y sellada a fin de asegurar la protección del contenido, las cuales deberán estar debidamente identificadas con las indicaciones y recomendaciones para su manejo, además de las características señaladas para el envase del producto.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos físico-químicos

- Materia grasa: 7.5% mínimo
- Extracto seco o sólidos totales: 25% mínimo
- Proteína en los sólidos no grasos (%m/m) Mínimo 34,0

Características microbiológicas

- Esterilidad comercial: Estéril comercialmente

Características organolépticas

- Color: De Blanco a Crema característico
- Sabor: agradable, ligeramente dulce, libre de sabores extraños
- Aspecto: Líquido uniforme, sin grumos

Vida útil: mínimo 6 meses.

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente. Ref.: D.S. 007-2017- MINAGRI, NTP 202.002, NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 y D.S. N° 007-98-AS
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.



6. **CEREALES (TRIGO):**

DESCRIPCIÓN: Elaborado Trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos lavando el cereal y friccionando o remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

PRESENTACIÓN: Saco de yute o polipropileno por 5 kg.

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: El producto deberá estar envasado en sacos de yute o de polipropileno reforzado, secos, limpios y nuevos, resistentes al manipuleo que evite pérdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento. El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso bruto, así como señalar su fecha de consumo.

NTP 205.035:2019 trigo mote

CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Organolépticas:

- Aspectos, grano seco, duro, limpio
- Tamaño uniforme

Fisicoquímicas:

- Humedad: 14,5% max
- Cenizas: 1,5% max.
- Granos partidos 15,0% max.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Mínimo 12 meses

ROTULADO:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Peso aproximado en kilos.
- Registro Sanitario

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Características nutricionales por cada 100 g:

- Energía total: Mínimo 300 Kcal
- Fósforo: Máximo 500 mg
- Calcio: Mínimo 60 mg
- Carbohidratos: Máximo 75 g.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Molienda fina del grano
- Sabor: Característico, libre de sabores indeseables
- Olor: Característico, libre de olores desagradables
- Color: Característico

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.



7. SEMOLA

DESCRIPCIÓN: Producto elaborado obtenido del cereal trigo duro (*Triticum durum*), granulado, suelto, sin grumos, libre de partículas extrañas, de olor agradable y fresco, no rancio ni con moho. Deberá estar exenta de insectos vivos, muertos o en cualquiera de sus estadios. De granos limpios, sanos, libres de parásitos y excreta de animales.

PRESENTACIÓN: Bolsa de 05 Kg que contiene 20 unidades x 250 g. c/u..

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE: Material de polietileno resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente sellado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

EL ROTULADO: Obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: Mínimo 6 meses.

SEGURIDAD:

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

Ref. NTP 205.032, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

8. MANTECA VEGETAL

DESCRIPCIÓN: Grasa de origen vegetal 100% obtenido a partir de frutos y semillas oleaginosas, en estado sólido, de consistencia oleosa, olor, color y sabor característicos a su procedencia.

PRESENTACIÓN: Cajas de cartón por 10 Kgs.

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de papel manteca que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento. El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Requisitos Físico-Químicas:

- Acidez: Máx. 0.35% (exp. Como Ac. Oleico)
- Pto. Fusión: 47 °C máximo
- Humedad: Máx. 0,2 %

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

9. LEVADURA SECA GRANULADA

DESCRIPCIÓN: Agente leudante deshidratado, de uso instantáneo para panificación en gránulos finos obtenida a partir del concentrado y secado de la levadura del género *Saccharomyces cerevisiae*.

PRESENTACIÓN: Caja de cartón por 10 kg. (unidades x 500 gr.)

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: El material del envase deberá ser adecuado totalmente hermético, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en ambientes secos y frescos, empackada en caja de 20 paquetes aprox. El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto. Ref. NTP 209.180:1981, NTP 209.038:2009.

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

10. MARGARINA VEGETAL CON SAL

DESCRIPCIÓN: Producto en forma de emulsión para el consumo humano, usualmente del tipo agua/aceite, de consistencia oleosa, fundible y extensible, producto altamente calórico, enriquecido con vitaminas y con los aditivos autorizados, los mismos que deberán estar declarados, deberá contener un mínimo de 80% grasa vegetal.

PRESENTACIÓN: Cajas de cartón por 10 Kg, conteniendo empaques de 02 Kg.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: mínimo 6 meses

CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE: Material de cartón resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de plástico u otro material que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción, fecha de vencimiento del producto o ambas conforme a lo dispuesto en el artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA. Ref. NTP 209.038:2009.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Organolépticas:

- Sabor característico del producto, libre de sabores extraños y rancio
- Olor: Neutro, libre de olores extraños y rancio

Fisicoquímicas:

- ACIDEZ LIBRE: Máximo 0.35% EXPRESADA COMO ÁCIDO OLEICO.
- Índice de peróxido: Máximo 5 meq/Kg
- Humedad: Máximo 20.0
- Punto de fusión: de 36 – 39 °C

Requisitos microbiológicos:

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

4.02. Sistema de Contratación

Precio Unitario.

4.03. Garantía comercial

La garantía comercial es mínimo de sesenta (60) días para los alimentos secos.

Los Bienes deberán encontrarse en óptimas condiciones, ante cualquier defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del producto o al momento de la recepción, estos deben de ser subsanados en un plazo máximo de dos (02) días de comunicado el hecho vencido el plazo se aplicará la penalidad por mora de acuerdo a la fórmula polinómica considerando como monto el subtotal del producto o productos consignado en la orden de compra.

4.04. Transporte

La contratación de alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de la 33ª Brigada de Infantería, objetos de la presente adquisición, deberá ser entregado en el almacén de Clase I de la entidad, Centro poblado menor de Macamango – Cuartel Fuerte Pachacútec (Sección de Intendencia) Realizado el internamiento y a solicitud de la área usuaria su internamiento (Viveres Secos) se realizará una vez cada vez al mes a cada base: VENECIA(KITENI), BCT 314 (KEPASHIATO-KP 127), BCT N° 331 (INKAWASI-PUCYURA-YUVENI), BCT N° 333 (PS2 ITARIATO-AERÓDROMO-IVOCHOTE) en el horario laborable de 08:00 a 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la sección intendencia, y cuyo gasto de transporte y desplazamiento será cubierto en su integridad por el proveedor y/o contratista, así como cualquier daño que este sufriera en el proceso.

De igual manera es el Proveedor y/o Contratista deberá tener en cuenta las siguientes distancias de traslado:

FUERTE PACHACUTEC

MACAMANGO

BCT N° 314

KEPASHIATO 180KM
KP 127 200KM

BCT N° 331

INKAWASI 194KM
PUCYURA 90KM



YUVENI	120KM
<u>BCT N° 333</u>	
PS2-ITARIATO	200KM
AERÓDROMO	145KM
IVOCHOTE	172KM
<u>PC VENECIA</u>	
VENECIA	123KM

4.05. Lugar de la Prestación

- **Alimentos No Perecibles o Secos:**

- Una (01) vez por mes (De acuerdo a la necesidad de abastecimiento de la Entidad)
- Lugar de entrega: los bienes a contratar serán internados en el almacén de clase I (MACAMANGO) y posterior a su recepción y conformidad deberán de ser llevados y entregados por el proveedor a las unidades en los siguientes lugares: **Fuerte Venecia** (KITENI), **BCT N° 314** (KEPASHIATO, KP 127), **BCT N° 331** (PUCYURA-YUVENI-INKAWASI), **BCT N° 333** (PS2 ITARIATO-AERÓDROMO-IVOCHOTE) de acuerdo a la necesidad de la entidad:

4.06. Plazo de Ejecución de la Prestación

El plazo de ejecución del suministro de bienes se dará en una sola entrega.

5. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR O CONTRATISTA

5.01. Requisitos del Proveedor

El Postor o Proveedor deberá cumplir como mínimo con los siguientes requisitos:

- Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
- Debe dedicarse a la venta de alimentos al por mayor para personas y/o similares (ficha RUC).

El postor presentará una Declaración Jurada de Reposición del Bien en el cual se comprometa, en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien o al momento de la recepción, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad.

El postor presentara una declaración Jurada donde se comprometa a que los productos ofertados cumplan con el tiempo mínimo de vida indicado en las especificaciones técnicas (Se debe detallar el tiempo mínimo de vida ofertada de los artículos que componen el paquete ofertado).

Copia simple del plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 aprobado por el MINSA (La entidad verificara en el sistema SISCOVID Empresas)



6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

6.01. Confidencialidad

El Postor o Proveedor deberá guardar confidencialidad sobre los aspectos relacionados a la prestación, no encontrándose autorizado por la entidad para la divulgación de información referida a la prestación, todo dentro del marco legal.

6.02. Conformidad

La conformidad de la prestación será otorgada por el comité de recepción, nombrado mediante resolución de la brigada, dentro de un plazo máximo de (7) siete días de producida la recepción de los insumos o bienes, previa presentación de la Guía de Remisión, Factura y demás documentos pertinentes.

Para que el Material sea considerado como una entrega conforme, el proveedor deberá haber cumplido con las especificaciones técnicas de lo solicitado y haber entregado.

6.03. Forma de Pago

Se efectuará el pago de la contra prestación pactada a favor del contratista de forma periódica por cada entrega. Una vez emitida la conformidad de la prestación, quedando solo pendiente el trámite de pago correspondiente

6.04. Penalidades

Las penalidades por incumplimiento están determinadas según ley, norma y/o según las cláusulas del contrato

6.05. Responsabilidad por vicios ocultos.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes entregados por un plazo de un (1) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la entidad.




004675883 - O+
RAFAEL GUTIERREZ NUÑEZ
Capitán de Intendencia
Jefe de la sección Intendencia N° 33

