

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

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



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

### 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 Izquierda: 2.5 cm      Derecha: 2.5 cm
2	Fuente	Arial
3	Estilo de Fuente	Normal: Para el contenido en general Cursiva: Para el encabezado y pie de página Para las Consideraciones importantes (Ítem 3 del cuadro anterior)
4	Color de Fuente	Automático: Para el contenido en general 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 11 : Para el nombre de los Capítulos. 10 : Para el cuerpo del documento en general 9 : Para el encabezado y pie de página Para el contenido de los cuadros, pudiendo variar, según la necesidad 8 : Para las Notas al pie
6	Alineación	Justificada: Para el contenido en general y notas al pie. Centrada : Para la primera página, los títulos de las Secciones y nombres de los Capítulos)
7	Interlineado	Sencillo
8	Espaciado	Anterior : 0 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 enero de 2019  
Modificadas en marzo 2019, junio 2019, diciembre 2019, julio 2020, julio y diciembre 2021, junio y octubre de 2022

## **BASES INTEGRADAS**

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA N°  
001-2024-CS-MDH**

**(SEGUNDA CONVOCATORIA)**

**CONTRATACIÓN DE BIENES  
ADQUISICIÓN DE BIENES PARA LA EJECUCIÓN DEL  
PROYECTO “REHABILITACION DEL LOCAL ESCOLAR N°  
20549 CON CODIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA,  
DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE  
HUAROCHIRI, DEPARTAMENTO DE LIMA” CON CUI N°  
2526782**

## 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.mp.gob.pe](http://www.mp.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.

#### Importante

*No pueden formularse consultas ni observaciones respecto del contenido de una ficha de homologación aprobada. Las consultas y observaciones que se formulen sobre el particular, se tienen como no presentadas.*

### 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.

#### 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>1</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

<sup>1</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>

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.

### **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, rechazo 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.

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.*

### 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.*



#### **Advertencia**

*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-emitar-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 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 HUACHUPAMPA  
RUC N° : 20218598774  
Domicilio legal : Plaza Principal S/N -Huachupampa  
Teléfono: : 970626071  
Correo electrónico: : logisticamunihuachupampa@gmail.com

### 1.2. OBJETO DE LA CONVOCATORIA

El presente procedimiento de selección tiene por objeto la Adquisición de Bienes para la Ejecución del Proyecto **“REHABILITACION DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CODIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRI, DEPARTAMENTO DE LIMA” CON CUI N° 2526782**

### 1.3. EXPEDIENTE DE CONTRATACIÓN

El expediente de contratación fue aprobado mediante Resolución de Alcaldía N° 063-2024-ALC/MDH de fecha 26 de junio del 2024.

### 1.4. FUENTE DE FINANCIAMIENTO

Recursos Ordinarios

### 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. MODALIDAD DE EJECUCIÓN

No Corresponde

### 1.7. DISTRIBUCIÓN DE LA BUENA PRO

No Corresponde

### 1.8. ALCANCES DEL REQUERIMIENTO

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

### 1.9. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán en el plazo de **Cinco (05)** días calednarios, contados a partir del día siguiente d ela notificacion d ela orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

### 1.10. 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 en efectivo en la oficina de tesorería de la Municipalidad Distrital de Huachupampa, sito en la plaza de armas S/N – Huchupampa, a u costo de S/ 5.00 (Cinco con 00/100 Soles), en horario de oficina.

### 1.11. BASE LEGAL

- a) Ley N°31953 Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2024. Ley N°31954 Ley de Equilibrio Financiero del Presupuesto del Sector Público del año fiscal 2024.
- b) Ley N°31955 Ley de Endeudamiento del Sector Público para el Año Fiscal 2024.
- c) Decreto Supremo N°082-2019-EF, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N°30225.
- d) Decreto Supremo N°344-2018-EF, que aprueba el Reglamento de la Ley N°30225 y - modificatorias.
- e) Directivas y Opiniones del OSCE.
- f) Resoluciones emitidas por el Tribunal de Contrataciones del Estado.
- g) Ley N°27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- h) Decreto Supremo N°004-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N.º 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.
- i) Decreto Supremo N°021-2019-JUS, que aprueba el Texto Único Ordenado de la Ley N.º 27806, Ley de Transparencia y de Acceso a la Información Pública.
- j) Decreto Supremo N.º 070-2013-PCM, que modifica el Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública.
- k) Ley N° 27785 - Ley Orgánica del Sistema Nacional de Control y de la Contraloría General de la República.
- l) Decreto Supremo N° 008-2008-TR, Reglamento de la Ley MYPE
- m) Código Civil , en forma supletoria
- n) Cualquier otra disposición legal vigente que permita desarrollar el objeto de la convocatoria, que no contravenga lo regulado por la Ley de Contrataciones del Estado - Comunicados del OSCE.

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.

#### Importante

*De conformidad con la vigesimosegunda Disposición Complementaria Final del Reglamento, en caso la Entidad (Ministerios y sus organismos públicos, programas o proyectos adscritos) haya difundido el requerimiento a través del SEACE siguiendo el procedimiento establecido en dicha disposición, no procede formular consultas u observaciones al requerimiento.*

### 2.2. CONTENIDO DE LAS OFERTAS

La oferta contendrá, además de un índice de documentos<sup>2</sup>, la siguiente documentación:

<sup>2</sup> La omisión del índice no determina la no admisión de la oferta.

## **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>3</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**)
- e) Declaración jurada de plazo de entrega. (**Anexo N° 4**)<sup>4</sup>
- f) 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**)
- g) El precio de la oferta en soles. Adjuntar obligatoriamente el **Anexo N° 6**.

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**

<sup>3</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>4</sup> En caso de considerar como factor de evaluación la mejora del plazo de entrega, el plazo ofertado en dicho anexo servirá también para acreditar este factor.

*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:

- a) 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>.
- b) Solicitud de bonificación del cinco por ciento (5%) por tener la condición de micro y pequeña empresa (**Anexo N° 10**).

#### Importante para la Entidad

- *En caso el órgano encargado de las contrataciones o el comité de selección, según corresponda, considere evaluar otros factores además del precio, debe incluir el siguiente literal:*
  - c) *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.*
- *Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, consignar el siguiente literal:*
  - d) *Los postores que apliquen el beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley N° 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, deben presentar la Declaración Jurada de cumplimiento de condiciones para la aplicación de la exoneración del IGV (**Anexo N° 7**).*

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

#### 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 acápites “Documentos para la admisión de la oferta”, “Requisitos de calificación” y “Factores de evaluación”.*

### 2.3. REQUISITOS PARA PERFECCIONAR EL CONTRATO

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

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

- a) Garantía de fiel cumplimiento del contrato
- b) Garantía de fiel cumplimiento por prestaciones accesorias, de ser el caso.
- c) Contrato de consorcio con firmas legalizadas ante Notario de cada uno de los integrantes, de ser el caso.
- d) 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.
- e) Copia de la vigencia del poder del representante legal de la empresa que acredite que cuenta con facultades para perfeccionar el contrato, cuando corresponda.
- f) 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>6</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).*

- g) Domicilio para efectos de la notificación durante la ejecución del contrato.
- h) Autorización de notificación de la decisión de la Entidad sobre la solicitud de ampliación de plazo mediante medios electrónicos de comunicación<sup>7</sup> (**Anexo N° 11**).
- i) Detalle de los precios unitarios del precio ofertado<sup>8</sup>.
- j) 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 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 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*

<sup>6</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>7</sup> En tanto se implemente la funcionalidad en el SEACE, de conformidad con la Primera Disposición Complementaria Transitoria del Decreto Supremo N° 234-2022-EF.

<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.



*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.*

## 2.4. 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 la oficina de trámite documentario de la Municipalidad Distrital de Huachupampa, en horario de 08:30 a.m. hasta las 5:00 p.m., sito en la plaza de Armas S/N – huachupampa, Provincia de Huarochiri, Departamento de Lima.

### Importante para la Entidad

- En el caso de procedimientos de selección cuyo monto del valor estimado no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00), siempre que se haya optado por perfeccionar el contrato con la recepción de una orden de compra, debe sustituirse por esta disposición:*

*“El contrato se perfecciona con la notificación de la orden de compra. 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 [INDICAR LUGAR Y DIRECCIÓN EXACTA DONDE DEBE DIRIGIRSE EL POSTOR GANADOR].”*

- 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 monto del valor estimado del ítem no supere los doscientos mil Soles (S/ 200,000.00).*

## 2.5. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en un único pago, después de la entrega final de los bienes.

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

- Recepción del encargado de almacén o el que haga sus veces.
- Guía de remisión debidamente firmada por el área usuaria y por el jefe de almacén de la Municipalidad.
- Informe del funcionario responsable de la Gerencia de Desarrollo Urbano y Rural de la Municipalidad Distrital de Huachupampa, emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- Comprobante de pago.

Dicha documentación se debe presentar en la Oficina de Trámite Documentario de la Municipalidad Distrital de Huachupampa, sito en la plaza de Armas S/N – Huachupampa, Provincia de Huarochiri, Departamento de Lima.

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

**CAPÍTULO III  
REQUERIMIENTO**



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUACHUPAMPA**  
GERENCIA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL

*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

**INFORME N° 056-2024-GDUR/MDH**

**A :** **LOT GERBER ANCIETA QUISPE**  
Responsable de la Oficina de Administración y Finanzas

**DE :** **JIMMY RIMAC CHAMORRO**  
Gerente de Desarrollo Urbano y Rural

**ASUNTO :** **REQUERIMIENTO DE BIENES 18-2024-SOPP-GDUR/MDH - COMPRA DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS (ADJUDICACION SIMPLIFICADA)**

**REFERENCIA :** **"REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782..**

**FECHA :** Huachupampa, 18 de junio del 2024

Por la presente me dirijo a usted para saludarlo y asimismo en atención informar lo siguiente:

Dentro de nuestra programación multianual de inversiones, la municipalidad distrital de Huachupampa tiene el proyecto de inversión de "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782, que a la fecha se tiene actualizada el expediente de equipos y maquinarias.

En tal sentido se le extiende el REQUERIMIENTO DE BIENES 18-2024-SOPP-GDUR/MDH, para continuar los procedimientos administrativos necesarios

Sin otro particular, quedo de usted esperando ser atendido a la brevedad posible.  
Atte.

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE HUACHUPAMPA  
Ing. Jimmy Rimac Chamorro  
Gerente de Desarrollo Urbano y Rural



PAGINA EN  
BLANCO



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUACHUPAMPA**  
Gerencia de Desarrollo Urbano y Rural

*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

**RESOLUCIÓN DE GERENCIA DE DESARROLLO URBANO Y RURAL**  
**N° 011-2024-GDUR/MDH**

Huachupampa, 11 de junio del 2024

**EL GERENTE DE DESARROLLO URBANO Y RURAL DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUACHUPAMPA**

**VISTO:**

Que, mediante Expediente N° 0508-2023, de fecha 06 de junio del 2024 donde se presenta la Actualización del Expediente técnico de los talleres para el proyecto "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA" Con código único de inversión 2526782 y que el Sub Gerente de Obras Públicas y Privadas presento su INFORME N° 0032-2024-SGOPP-GDUR/MDH de conformidad.

**CONSIDERANDO:**

Que mediante la RESOLUCIÓN DE ALCALDÍA N° 009-2024-ALC/MDH, se delega funciones mediante el ARTICULO 5.- En el Gerente de Desarrollo Urbano y Rural de la Municipalidad de Huachupampa, c) Aprobar los expedientes de liquidación de obras;

Que, según lo dispuesto en los artículos 194º y 195º de la Constitución Política del Perú, las Municipalidades Provinciales y Distritales son órganos de Gobierno Local, tienen autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia; asimismo promueven el desarrollo y la economía local, y la prestación de los servicios públicos de su responsabilidad, en armonía con las políticas, y planes nacionales y regionales de desarrollo y son competentes para desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia de educación, salud, vivienda, medio ambiente, entre otros;

Que, conforme señala el artículo IV del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades – Ley N° 27972, el Gobierno Local representa a su vecindario, promueve la adecuada prestación de los servicios públicos locales y el desarrollo integral, sostenible y armónico de su circunscripción;

Que, la Corporación Municipal dentro de su política de Desarrollo Urbano está orientada a promover, impulsar y concretar todos los proyectos que benefician en estos ámbitos a su comunidad, con especial énfasis en beneficio de los sectores más pobres del distrito, bajo la modalidad Por Contrata;

Que, en atención a lo señalado en los Artículos del ROF Municipal aprobado por la Ordenanza Municipal N° 001-2023/MDH, es competencia de la Gerencia de Desarrollo Urbano y Rural, realizar las gestiones para que este mismo despacho apruebe vía resolución, los diversos





**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUACHUPAMPA**  
Gerencia de Desarrollo Urbano y Rural

*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

expedientes técnicos que elabore la Corporación edil con el fin de reducir el déficit o carencia de infraestructura urbana o rural en beneficio del desarrollo integral, sostenible y armónico del distrito.

Con fecha 06 de junio del 2024 mediante el expediente de trámite N° 508-204, el Ingeniero Hugo Julio Sicos Armas presenta el expediente técnico de actualización para su evaluación y trámite correspondiente;

Con fecha 11 de junio del 2024 mediante el INFORME N° 032-2024-SGOPP-GDUR/MDH, la Sub Gerente de Obras Públicas y Privadas presento conformidad de la Actualización del Expediente Técnico de bajo el siguiente detalle:

**PRESUPUESTO RESUMEN**

**Proyecto:** "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, REGIÓN LIMA PROVINCIAS"  
DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Ubicación:** LIMA - HUAROCHIRI - HUACHUPAMPA

ITEM	Descripción	Total S/.
01.00	<b>EQUIPOS Y MAQUINAS PARA TALLER DE INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	
01.01	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL ÁMBITO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.</b>	
01.02	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA LECHE</b>	
01.03	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA FRUTA</b>	
02.00	<b>FLETE</b>	



**MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE HUACHUPAMPA**  
**Gerencia de Desarrollo Urbano y Rural**

*"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"*

de Huachupampa, aprobado mediante Ordenanza Municipal N° 001-2023/MDH de fecha 10 de enero del 2023.

**SE RESUELVE:**

**ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR** la Actualización del Expediente técnico de los talleres para el proyecto **"REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA**" Con código único de inversión 2526782

**COSTO TOTAL DE EQUIPOS Y MAQUINARIAS**  
**COSTO DE ACTUALIZACION DEL EXPEDIENTE TECNICO**  
**COSTO DE GESTION Y ADJUDICACION**  
**COSTO DE LIQUIDACION**  
**Monto Total del Proyecto**

**ARTÍCULO SEGUNDO: DISPONER** el cumplimiento de la presente Resolución de Gerencia de Desarrollo Urbano a las demás áreas pertinentes de la Corporación Municipal.

**REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE**

  
MUNICIPALIDAD DISTRITAL  
DE HUACHUPAMPA  
Ing. Jimmy Rimac Chamorro  
Gerente de Desarrollo Urbano y Rural

PAGINA EN  
BLANCO





MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA

FECHA: 17/06/2024

NUMERO: 18-2024-SOPP-GDUR

## REQUERIMIENTO DE BIENES 18-2024-SOPP-GDUR/MDH

El centro de Costos y el responsable de la Ejecución de la Actividad o Proyecto para el cumplimiento del Plan Operativo Institucional y Presupuesto Municipal aprobado requiere los siguientes bienes y servicios, asimismo autoriza afectar el gasto a la actividad o proyecto siguiente:

Item	Artículo	Unidad de Medida	Cantidad Requerida	Rubro	Cadena de Gasto	Precio Referencial	Sub Total Referencial
	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA FRUTA</b>						
1	Licadora Industrial	UND	1				
2	Máquina para Helados	UND	1				
3	Congeladora	UND	1				
4	Refrigeradora	UND	1				
5	Batidora de Mano	UND	1				
6	Estantes diferentes niveles	UND	2				
7	Mesa de Acero inoxidable	UND	1				
8	Termómetro Digital	UND	1				
9	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	UND	1				
10	Balanza electronica con torre de 40 kg	UND	1				
11	Peachimetro	UND	1				
12	Refractómetro	UND	1				
13	Cuchillos de uso común	UND	2				
14	Colador de Acero	UND	2				
15	Contenedores de Ingredientes de vidrio o plástico	UND	8				
16	Congeladora (para conservación de helados)	UND	1				
17	Cuchara para helados	UND	2				
18	Contenedores para Helado	UND	6				
19	Flete Terrestre	GLOBAL	1				

Justificación:

SE REQUIERE REALIZAR LA COMPRA DE BIENES PARA EL PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782.

### TOTAL REQUERIMIENTO

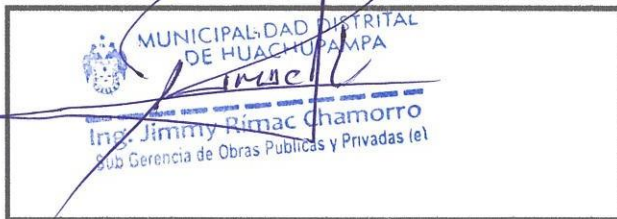
S/.

CLASIFICADOR INSTITUCIONAL		
JEF. DE GESTION	UNID. EJECUTORA	CENTRO DE COSTOS
07	07	00013

CLASIFICADOR FUNCIONAL PROGRAMATICO - MEF		
FUNCION	DIVISION FUNCIONAL	GRUPO FUNCIONAL

PAGINA 03

ACTIVIDAD	
META	



FIRMA Y SELLO DEL RESPONSABLE



FIRMA Y SELLO DEL JEFE INMEDIATO (\*)

(\*) Solo en casos de Unidades y Áreas



PAGINA EN  
BLANCO



MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA

FECHA: 17/06/2024

NUMERO: 18-2024-SOPP-GDUR

## REQUERIMIENTO DE BIENES 18-2024-SOPP-GDUR/MDH

El centro de Costos y el responsable de la Ejecución de la Actividad o Proyecto para el cumplimiento del Plan Operativo Institucional y Presupuesto Municipal aprobado requiere los siguientes bienes y servicios, asimismo autoriza afectar el gasto a la actividad o proyecto siguiente:

Item	Artículo	Unidad de Medida	Cantidad Requerida	Rubro	Cadena de Gasto	Precio Referencial	Sub Total Referencial
	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL ÁMBITO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.</b>						
1	Horno convector	UND	1				
2	Fermentadora de Masa	UND	1				
3	Amasadora de Masa	UND	1				
4	Divisora Semí Copa Manual	UND	1				
5	Batidora Doméstica	UND	1				
6	Refrigerador	UND	1				
7	Vitrina exhibidora de panes	UND	1				
8	Vitrina exhibidora de tortas	UND	1				
9	Sopote Giratorio para Decoración de Torta	UND	2				
10	Coche bandejero de fierro	UND	2				
11	Bandejas lisa 60x40cm	UND	12				
12	Mesa de acero inoxidable	UND	1				
13	Estantes diferentes niveles	UND	2				
14	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	UND	1				
15	Balanza electronica con torre de 40 kg	UND	1				
16	Termómetro Digital	UND	1				
17	Contenedores de ingredientes de vidrio o plástico	UND	8				
18	Tazones de acero inoxidable sin tapa	UND	5				
19	Jarra medidora	UND	2				
20	Cortador de masa con manija	UND	2				
21	Cepillo de harina	UND	1				
22	Colador de Acero	UND	2				
23	Cucharas medidoras - Set de distintas medidas	UND	6				
24	Espátulas - Set de distintas medidas	UND	3				
25	Espátulas flexibles	UND	1				
26	Balon de gas de 45 kg ( envase y lleno)	UND	1				
27	Cuchillos de uso común	UND	2				
28	Cuchillo tipo sierra	UND	1				
29	Molde siliconas de panes de distintos diseños	UND	8				
30	Pinza de acero	UND	2				
31	Rodillo de Madera 40 cm	UND	2				
32	Pincel de Cocina	UND	2				

Justificación:

SE REQUIERE REALIZAR LA COMPRA DE BIENES PARA EL PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782.

### TOTAL REQUERIMIENTO

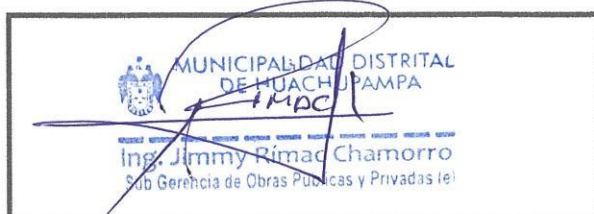
S/.

CLASIFICADOR INSTITUCIONAL		
JEF. DE GESTION	UNID. EJECUTORA	CENTRO DE COSTOS
07	07	00013

CLASIFICADOR FUNCIONAL PROGRAMATICO - MEF		
FUNCION	DIVISION FUNCIONAL	GRUPO FUNCIONAL

PAGINA 01

ACTIVIDAD	
META	




FIRMA Y SELLO DEL RESPONSABLE



FIRMA Y SELLO DEL JEFE INMEDIATO (\*)

PAGINA EN  
BLANCO

 <b>MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA</b> Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural Sub gerencia de obras públicas y privadas	<b><u>ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES</u></b>
---	---

### **CAPÍTULO III REQUERIMIENTO**

#### **3.1. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

##### **I. NOMBRE DEL PROYECTO:**

“REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA” CON CUI N° 2526782.

##### **II. JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO DE ACTUALIZACIÓN:**

Esta fase del proyecto se centra en fortalecer con equipos técnicos industriales el taller de industria alimentaria en Nivel Técnico Productivo. Ya que la falta del equipamiento impacta en la capacidad de los estudiantes para desarrollar habilidades prácticas esenciales para sus futuras actividades formativas y profesionales.

Las condiciones actuales impiden que los estudiantes puedan aplicar de manera práctica los conocimientos teóricos adquiridos, lo cual es crucial para su formación técnica. Equipar a los talleres productivos con tecnología y herramientas adecuadas permitirá a los estudiantes familiarizarse con los procesos industriales para su desarrollo formativo. Además, contribuirá al desarrollo de la localidad.

Por lo tanto, este proyecto detalla de forma técnica los equipos y materiales necesarios que se adquirirán para implementar el taller de industria alimentaria del Nivel Técnico Productivo, referente a la : “REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA” CON CUI N° 2526782.

##### **III. SITUACIÓN ACTUAL**

El nivel técnico productivo, no cuenta los equipamiento e instrumentos adecuados para el taller de industria alimentaria. Actualmente, los estudiantes deben realizar sus prácticas utilizando utensilios domésticos, lo que restringe significativamente su desarrollo formativo y la calidad de su aprendizaje práctico.

##### **IV. UBICACIÓN DEL PROYECTO**

El proyecto geográficamente se ubica en:

Localidad de Huachupampa.

Coordenadas UTM : 326954.628 E

: 8703926.135 N

La ubicación del Proyecto: “REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE





**MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA**  
Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural  
Sub gerencia de obras públicas y privadas

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES

HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA” CON CUI N° 2526782. se describe a continuación:

- Región: LIMA PROVINCIAS
- Provincia: HUAROCHIRI
- Distrito: HUACHUPAMPA

### **ESQUEMA DE MACRO GEOLOCALIZACIÓN**

El enfoque principal será en el departamento de Lima, Perú.



### **LOCALIZACIÓN PROVINCIAL**

El proyecto a nivel provincial está ubicado en la provincia de Huarochirí, Lima, Perú.





**MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA**  
Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural  
Sub gerencia de obras públicas y privadas

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES

### LOCALIZACIÓN DISTRITAL

En el histograma número “2” podemos ubicar el distrito de Huachupampa, provincia de Huarochirí, Lima, Perú.



### LÍMITES

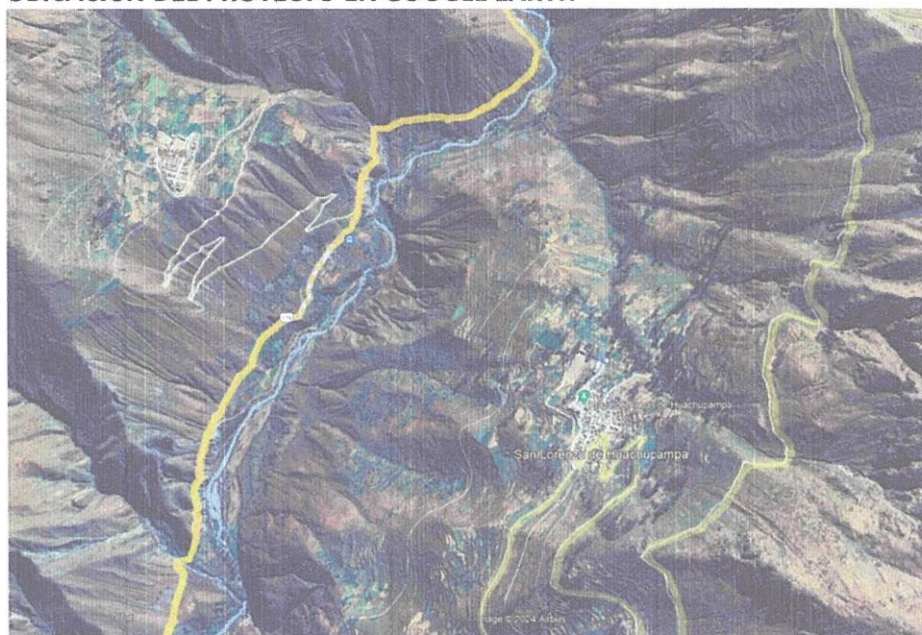
Norte : Limita con el Distrito de Arahua

Sur : Limita con el distrito de San Pedro de Casta

Este : Limita con los Distrito de Laraos y San Juan de Iris

Oeste : Limita con el Distrito de San Pedro de Casta.

### UBICACIÓN DEL PROYECTO EN GOOGLE EARTH







**MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA**  
Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural  
Sub gerencia de obras públicas y privadas

## ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES

### **CLIMA**

El área donde se ubica el proyecto se encuentra a una altitud de 2 925.30 m.s.n.m. y su temperatura oscila entre 0°C y 28°C, presentando así un clima cálido seco entre los meses de Abril a Noviembre, siendo los meses y Julio, Agosto los meses donde se produce las heladas, y Durante los meses de Diciembre a Marzo se produce fuertes lluvias.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO**

El presente proyecto tiene como propósito la adquisición de equipos especializados para el procesamiento y transformación de productos reaccionado las competencias formativas del taller de industrias alimentarias del nivel Técnico Productivo establecido en la OBRA: "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782. Esta adquisición será fundamental para mejorar la calidad educativa y formativa de los estudiantes.

Por lo que continuación detallamos los equipos para tres áreas formativas del taller de industrias alimentarias:

#### **a. Equipos para la elaboración y procesamiento de productos alimenticios en el ámbito de la panadería y pastelería.**

Con estos equipos el estudiante podrá transformar la materia prima como la harina y otros en una diversidad de panes y pasteles según la competencia formativa que tengan programadas. Para ello, se menciona una lista general de los equipos básicos que se necesitarán.

<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL ÁMBITO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.</b>			
<b>ITEM</b>		<b>UND</b>	<b>CANT.</b>
01.01.01	Horno convector	und	1.00
01.01.02	Fermentadora de Masa	und	1.00
01.01.03	Amasadora de Masa	und	1.00
01.01.04	Divisora Semi Copa Manual	und	1.00
01.01.05	Batidora Doméstica	und	1.00
01.01.06	Refrigerador	und	1.00
01.01.07	Vitrina exhibidora de panes	und	1.00
01.01.08	Vitrina exhibidora de tortas	und	1.00
01.01.09	Soporte Giratorio para Decoración de Torta	und	2.00
01.01.10	Coche bandejero de fierro	und	2.00

	<b>MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA</b> Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural Sub gerencia de obras públicas y privadas	<b><u>ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES</u></b>
---	---	---

01.01.11	Bandejas lisa 60x40cm	und	12.00
01.01.12	Mesa de acero inoxidable	und	1.00
01.01.13	Estantes diferentes niveles	und	2.00
01.01.14	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	und	1.00
01.01.15	Balanza electronica con torre de 40 kg	und	1.00
01.01.16	Termómetro Digital	und	1.00
01.01.17	Contenedores de ingredientes de vidrio o plástico	und	8.00
01.01.18	Tazones de acero inoxidable sin tapa	und	5.00
01.01.19	Jarra medidora	und	2.00
01.01.20	Cortador de masa con manija	und	2.00
01.01.21	Cepillo de harina	und	1.00
01.01.22	Colador de Acero	und	2.00
01.01.23	Cucharas medidoras - Set de distintas medidas	und	6.00
01.01.24	Espátulas - Set de distintas medidas	und	3.00
01.01.25	Espátulas flexibles	und	1.00
01.01.26	Balon de gas de 45 kg ( envase y lleno)	und	1.00
01.01.27	Cuchillos de uso común	und	2.00
01.01.28	Cuchillo tipo sierra	und	1.00
01.01.29	Molde siliconas de panes de distintos diseños	und	8.00
01.01.30	Pinza de acero	und	2.00
01.01.31	Rodillo de Madera 40 cm	und	2.00
01.01.32	Pincel de Cocina	und	2.00

El objetivo es dotar a los estudiantes de habilidades prácticas en la elaboración de diversos productos de panadería y pastelería incentivándolos a la creatividad e innovación en la creación de productos originales.

**b. Equipos para la elaboración y procesamiento de productos alimenticios derivados de leche.**

Con estos equipos el estudiante podrá transformar la materia prima de la leche en diversos tipos de quesos, descremados, manjares, yogurt y otros. Para ello, se menciona una lista general de los equipos básicos que se necesitarán.


ITEM	EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	UND CANT
------	--	----------



 <p><b>MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA</b> Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural Sub gerencia de obras públicas y privadas</p>	<p><b><u>ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES</u></b></p>
--	--

DERIVADOS DE LA LECHE			
01.02.01	Marmita manual 20 lts	und	1.00
01.02.02	Descremadora	und	1.00
01.02.03	Mesa para moldeo de queso	und	1.00
01.02.04	Prensa Quesera Vertical de 8 Moldes	und	1.00
01.02.05	Moldes de Acero Rectangular x 1 kg	und	10.00
01.02.06	Porongos de aluminio de 20 L	und	5.00
01.02.07	Agitadores de leche manual	und	1.00
01.02.08	Estantes diferentes niveles	und	1.00
01.02.09	Cocina semi industrial de dos hornillas	und	1.00
01.02.10	Lira	und	1.00
01.02.11	Termómetro Digital	und	1.00
01.02.12	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	und	1.00
01.02.13	Balanza Electrónica con Torre de 40 kg	und	1.00
01.02.14	Peachímetro (pH y Temperatura)	und	1.00
01.02.15	Lactodecímetro	und	1.00
01.02.16	Refractómetro analógico para leche.	und	1.00
01.02.17	Batidora Doméstica	und	1.00
01.02.18	Jarra medidora	und	2.00
01.02.19	Colador de Acero	und	2.00
01.02.20	Espumaderas	und	1.00
01.02.21	Cucharones	und	1.00
01.02.22	Ollas de Acero inoxidable	und	3.00
01.02.23	Tazones de Acero Inoxidable distintas medidas	und	8.00
01.02.24	Balon de gas de 10 kg más kit (valvula y manguera) , Llenos	und	2.00

El objetivo es Proveer conocimientos prácticos en la producción de productos derivados lácteos, con el fin de capacitar a los estudiantes en técnicas de control de calidad y seguridad alimentaria en la producción.

 <b>MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA</b> Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural Sub gerencia de obras públicas y privadas	<b><u>ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES</u></b>
---	---


**c. Equipos para la elaboración y procesamiento de productos alimenticios derivados de frutas.**

La adquisición de estos equipos se basa en la producción de diversos productos derivados de las frutas como pulpas, néctares, jugos, mermeladas, helados artesanales y otros derivados.

Es importante mencionar que esta lista solo se enfoca en los equipos necesarios que se comprará:

<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA FRUTA</b>			
<b>ITEM</b>		<b>UND</b>	<b>CANT</b>
01.03.01	Licuada industrial	und	1.00
01.03.02	Máquina para Helados	und	1.00
01.03.03	Congeladora para pulpas de frutas	und	1.00
01.03.04	Refrigeradora	und	1.00
01.03.05	Batidora de Mano	und	1.00
01.03.06	Estantes diferentes niveles	und	2.00
01.03.07	Mesa de Acero inoxidable	und	1.00
01.03.08	Termómetro Digital	und	1.00
01.03.09	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	und	1.00
01.03.10	Balanza electronica con torre de 40 kg	und	1.00
01.03.11	Peachimetro	und	1.00
01.03.12	Refractómetro	und	1.00
01.03.13	Cuchillos de uso común	und	2.00
01.03.14	Colador de Acero	und	2.00
01.03.15	Contenedores de ingredientes de vidrio o plástico	und	8.00
01.03.16	Congeladora (para conservación de helados)	und	1.00
01.03.17	Cuchara para helados	und	2.00
01.03.18	Contenedores para Helado	und	6.00

El objetivo es formar a los estudiantes en la producción de diversos productos derivados de las frutas. Para ellos se enseñará el manejo de los equipos y se ayudará a desarrollar habilidades en el control de la calidad y conservación de productos.

	<b>MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA</b> Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural Sub gerencia de obras públicas y privadas	<b><u>ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES</u></b>
---	---	---

## VI. IMPACTO DEL PROYECTO

La implementación de la adquisición de equipos técnicos industriales para la elaboración y procesamientos de alimentos jugará un papel importante en la promoción del nivel de educación técnica productiva.

Tiene un impacto significativo en el desarrollo profesional de los estudiantes, proporcionándoles habilidades técnicas avanzadas y logrando resultados de alta calidad. Este enfoque cumple con los requisitos específicos de la comunidad y garantiza que los graduados estén completamente preparados para enfrentar los desafíos de la industria alimentaria y contribuir significativamente al crecimiento económico y social local.

Además de proporcionar un entorno educativo moderno y profesional, esta instalación abre nuevas puertas para mejorar la empleabilidad de los estudiantes y su capacidad para contribuir al desarrollo comunitario. Estos recursos también actúan como impulsores de la innovación, promoviendo la investigación y el desarrollo de nuevos alimentos, proporcionando beneficios tangibles tanto a nivel local como regional.

## VII. OBJETIVO DEL PROYECTO

El objetivo es adquirir equipos técnicos industriales adecuados para el taller de Industrias Alimentarias del Nivel Técnico Productivo referente al proyecto: “REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA” CON CUI N° 2526782.

### Objetivo específico:

Dotar al taller de Industrias Alimentarias del Nivel Técnico Productivo de la I.E.N° 20549 con equipos técnicos industriales modernos y adecuados que permitan mejorar la calidad de la formación técnica de los estudiantes, facilitando el aprendizaje práctico y fortaleciendo sus competencias en el área de industrias alimentarias.

Específicamente para la:

- Elaboración y procesamiento de productos alimenticios en el ámbito de la panadería y pastelería.
- Elaboración y procesamiento de productos alimenticios derivados de leche.
- Elaboración y procesamiento de productos alimenticios derivados de frutas.

Esta inversión, está alineada en los objetivos de la obra: “REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA” CON CUI N° 2526782.





**MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA**  
Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural  
Sub gerencia de obras públicas y privadas

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES**

**VIII. METAS**

**Adquisición de Equipos Industriales:**


- Buscar proveedores que cumplan con los estándares de calidad de servicio y tengan contracciones con el estado.
- Adquirir todos los equipos necesarios para implementar el taller de Industrias Alimentarias.
- Asegurar que todos los equipos adquiridos cumplan con los estándares de calidad y requerimientos mínimos de DIGESA.
- Asegurar que los equipos lleguen al lugar de destino en óptimas condiciones.
- Asegurar que lleguen en el tiempo pactado con el proveedor.

**IX. PRESUPUESTO**

**Proyecto:** "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Ubicación:** LIMA - HUAROCHIRI - HUACHUPAMPA


ITEM	Descripción	Und.	Metrado	Precio S/.	Parcial S/.
<b>01</b>	<b>EQUIPOS Y MAQUINAS PARA TALLER DE INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>				
	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL ÁMBITO DE PANADERÍA Y PASTERÍA.</b>				
01.01					
01.01.01	Horno convector	und	1.00		
01.01.02	Fermentadora de Masa	und	1.00		
01.01.03	Amasadora de Masa	und	1.00		
01.01.04	Divisora Semi Copa Manual	und	1.00		
01.01.05	Batidora Doméstica	und	1.00		
01.01.06	Refrigerador	und	1.00		
01.01.07	Vitrina exhibidora de panes	und	1.00		
01.01.08	Vitrina exhibidora de tortas	und	1.00		
01.01.09	Soporte Giratorio para Decoración de Torta	und	2.00		
01.01.10	Coche bandejero de fierro	und	2.00		
01.01.11	Bandejas lisa 60x40cm	und	12.00		

	<b>MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA</b> Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural Sub gerencia de obras públicas y privadas	<b><u>ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES</u></b>
---	---	---

01.01.12	Mesa de acero inoxidable	und	1.00
01.01.13	Estantes diferentes niveles	und	2.00
01.01.14	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	und	1.00
01.01.15	Balanza electronica con torre de 40 kg	und	1.00
01.01.16	Termómetro Digital	und	1.00
01.01.17	Contenedores de ingredientes de vidrio o plástico	und	8.00
01.01.18	Tazones de acero inoxidable sin tapa	und	5.00
01.01.19	Jarra medidora	und	2.00
01.01.20	Cortador de masa con manija	und	2.00
01.01.21	Cepillo de harina	und	1.00
01.01.22	Colador de Acero	und	2.00
01.01.23	Cucharas medidoras - Set de distintas medidas	und	6.00
01.01.24	Espátulas - Set de distintas medidas	und	3.00
01.01.25	Espátulas flexibles	und	1.00
01.01.26	Balon de gas de 45 kg ( envase y lleno)	und	1.00
01.01.27	Cuchillos de uso común	und	2.00
01.01.28	Cuchillo tipo sierra	und	1.00
01.01.29	Molde siliconas de panes de distintos diseños	und	8.00
01.01.30	Pinza de acero	und	2.00
01.01.31	Rodillo de Madera 40 cm	und	2.00
01.01.32	Pincel de Cocina	und	2.00

**EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA LECHE**

01.02			
01.02.01	Marmita manual 20 lts	und	1.00
01.02.02	Descremadora	und	1.00
01.02.03	Mesa para moldeado de queso	und	1.00
01.02.04	Prensa Quesera Vertical de 8 Moldes	und	1.00
01.02.05	Moldes de Acero Rectangular x 1 kg	und	10.00
01.02.06	Porongos de aluminio de 20 L	und	5.00
01.02.07	Agitadores de leche manual	und	1.00
01.02.08	Estantes diferentes niveles	und	1.00
01.02.09	Cocina semi industrial de dos hornillas	und	1.00
01.02.10	Lira	und	1.00
01.02.11	Termómetro Digital	und	1.00
01.02.12	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	und	1.00
01.02.13	Balanza Electrónica con Torre de 40 kg	und	1.00
01.02.14	Peachímetro (pH y Temperatura)	und	1.00
01.02.15	Lactodécimetro	und	1.00
01.02.16	Refractómetro analógico para leche.	und	1.00
01.02.17	Batidora Doméstica	und	1.00

	<b>MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA</b> Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural Sub gerencia de obras públicas y privadas	<b><u>ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES</u></b>
---	---	---

01.02.18	Jarra medidora	und	2.00
01.02.19	Colador de Acero	und	2.00
01.02.20	Espumaderas	und	1.00
01.02.21	Cucharones	und	1.00
01.02.22	Ollas de Acero inoxidable	und	3.00
01.02.23	Tazones de Acero Inoxidable distintas medidas	und	8.00
01.02.24	Balon de gas de 10 kg más kit ( valvula y mangeera) -Llenos	und	2.00

**EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA FRUTA**

01.03			
01.03.01	Licuada industrial	und	1.00
01.03.02	Máquina para Helados	und	1.00
01.03.03	Congeladora	und	1.00
01.03.04	Refrigeradora	und	1.00
01.03.05	Batidora de Mano	und	1.00
01.03.06	Estantes diferentes niveles	und	2.00
01.03.07	Mesa de Acero inoxidable	und	1.00
01.03.08	Termómetro Digital	und	1.00
01.03.09	Balanza miligramera con precisión de 0.01 - 500G	und	1.00
01.03.10	Balanza electronica con torre de 40 kg	und	1.00
01.03.11	Peachimetro	und	1.00
01.03.12	Refractómetro	und	1.00
01.03.13	Cuchillos de uso común	und	2.00
01.03.14	Colador de Acero	und	2.00
01.03.15	Contenedores de ingredientes de vidrio o plástico	und	8.00
01.03.16	Congeladora (para conservación de helados)	und	1.00
01.03.17	Cuchara para helados	und	2.00
01.03.18	Contenedores para Helado	und	6.00
02	<b>FLETE</b>	Glb	





**MUNICIPALIDAD DE HUACHUPAMPA**  
Gerencia de Desarrollo Urbano Y Rural  
Sub gerencia de obras públicas y privadas

**ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA BIENES**

**PRESUPUESTO RESUMEN**

**Proyecto:** "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782

**Ubicación:** LIMA - HUAROCHIRI - HUACHUPAMPA

ITEM	Descripción	Total S/.
01	<b>EQUIPOS Y MAQUINAS PARA TALLER DE INDUSTRIA ALIMENTARIA</b>	
01.01	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL ÁMBITO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.</b>	
01.02	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA LECHE</b>	
01.03	<b>EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA FRUTA</b>	
02	<b>FLETE</b>	

PAGINA EN  
BLANCO





MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE  
**HUACHUPAMPA**  
HONORIA ZARITA HUAMAN VICHARRA  
ALCALDESA

# ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

## PROYECTO

Actualización de Expediente Técnico de los talleres para la  
"REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL  
357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE  
HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782.

HUAROCHIRÍ - LIMA - PERÚ

**MAYO - 2024**

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### I. NOMBRE DEL PROYECTO:

"REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549 CON CÓDIGO LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, DISTRITO DE HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, DEPARTAMENTO DE LIMA" CON CUI N° 2526782.

### II. GENERALIDADES:

Este documento de especificaciones técnicas describe los requerimientos mínimos necesarios para la implementación de bienes en el taller de Industrias Alimentarias del Nivel Técnico Productivo Alineados a la obra: "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ, REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Las especificaciones establecidas en este apartado son de carácter general y están destinadas a asegurar que todos los equipos, materiales y herramientas cumplan con los estándares de calidad y funcionalidad necesarios para el óptimo desempeño .

- **Calidad de Materiales y Equipos:**

Todos los materiales y equipos deberán ser de alta calidad, cumpliendo con las normativas vigentes y garantizando durabilidad y eficiencia en su uso.

- **Estándares de Seguridad:**

Los bienes suministrados deben cumplir con las normas de seguridad industrial aplicables para prevenir accidentes y asegurar un entorno de trabajo seguro para los estudiantes y el personal.

- **Compatibilidad y Actualidad Tecnológica:**

Los equipos deben ser compatibles con la infraestructura existente y estar actualizados tecnológicamente para asegurar su relevancia y utilidad en los procesos de enseñanza y producción.

- **Facilidad de Uso y Mantenimiento:**

Los bienes deben ser fáciles de operar y mantener, proporcionando manuales de usuario y mantenimiento detallados en español, y, de ser posible, ofrecer capacitación para el personal.

  
-----  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

*PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"*

- **Garantía y Soporte Técnico:**

Se deberá incluir una garantía mínima de un año para todos los bienes suministrados, así como soporte técnico disponible para atender cualquier eventualidad o requerimiento de servicio.

- **Documentación:**

Todos los bienes deben ir acompañados de la documentación técnica correspondiente, incluyendo certificados de conformidad, manuales de operación, y guías de mantenimiento.

Este documento es una guía para los proveedores y contratistas involucrados en la dotación del taller de Industrias Alimentarias, asegurando que todos los bienes cumplen con los estándares necesarios para una correcta implementación y funcionamiento del mismo.

### III. OBJETIVOS:

- Establecer los requisitos técnicos necesarios para la selección y adquisición de equipos, máquinas, instrumentos de medición, etc para la producción y transformación de productos en la industria alimentaria.
- Garantizar que los bienes adquiridos cumplan con las normativas y estándares de seguridad e higiene establecidos por DIGESA.
- Asegurar la calidad y eficiencia de los bienes para fines formativos y de producción para mejorar la formación técnica y práctica de los estudiantes.

### IV. ALCANCE:

Este documento cubre las especificaciones técnicas de los equipos, maquinarias, instrumentos de medición, utensilios y otros de industria alimentaria para:

- Elaboración y procesamiento de productos alimenticios en el ámbito de la panadería y pastelería.
- Elaboración y procesamiento de productos alimenticios derivados de leche.
- Elaboración y procesamiento de productos alimenticios derivados de frutas.

### V. PROGRAMACIÓN:

La programación de compra y recepción de bienes se establecerá previo acuerdo con los interesados.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



**PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ, REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"**

**VI. ENTREGA Y RECEPCIÓN:**

El proveedor deberá ser el único responsable de entregar cada bien con sus manuales, fichas técnicas según se requiera, términos de garantías, etc. Además en los bienes que se considere necesario se tendrá que realizar las capacitaciones respectivas.

- El proveedor deberá entregar el bien, en las condiciones técnicas adecuadas.
- La recepción de todo los bienes será en el lugar del proyecto.

**VII. FORMA DE PAGO**

El pago se efectuará de acuerdo con el presupuesto detallado para todo los ítems, considerando la adquisición bajo cualquier tipo de contrato.

**VIII. 01. EQUIPOS Y MAQUINAS PARA TALLER DE INDUSTRIA ALIMENTARIA.**

**01.01 EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN EL ÁMBITO DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.**

Para este listado se considera el cómputo de elementos necesarios para la producción y procesamiento de diversas clases de panes, galletas, pasteles, queques y otros productos similares.

**01.01.01 HORNO CONVECTOR**

**Descripción:**

El horno convector a gas industrial tiene que ser nuevo, que permita la cocción uniforme de productos como panes, pasteles y otros gracias a su sistema de circulación de aire caliente. Su diseño debe ser de fácil traslado, debe garantizar la durabilidad y fácil limpieza, mientras que su control digital tiene que facilitar la precisión en la temperatura y el tiempo de cocción, Además deberá ser equipado con los componentes para conexión determinados por el proveedor, complementandose con la capacitación para el buen uso del equipo.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

  
-----  
**HUGO JULIO**  
**SICOS ARMAS**  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones:

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Tipo	Horno Convector con Consumo a gas GLP
Dimensiones	Ancho: 100 cm Profundidad: 147 cm Altura: 157 cm
peso	≥ 220 kg
Material de Construcción	Acero inoxidable
Capacidad interna	≥ 10 bandejas (60 cm x 40 cm)
Tipo de Gas	Gas natural / GLP
Rango de temperatura	20°C a 300°C
Control de temperatura	Termostato digital
Distribución del Calor	Convección forzada con ventiladores para garantizar una cocción uniforme y precisa
Vaporizador	Sistema de vaporización integrado para controlar la humedad durante la cocción
Sistema de Enfriamiento Externo	Ventilación forzada para mantener bajas temperaturas en las superficies externas
Sistema de Seguridad de Llama	Válvula de seguridad que corta el suministro de gas en caso de fallo de llama
Puertas	Doble cristal templado con sistema de cierre seguro.
Panel de Control	Digital
Programación	Hasta 20 programas de cocción predefinidos
Conexión de Gas	Rosca de 1/2" NPT
Sistema eléctrico	220V / 50-60 Hz / 10A
Presión de Gas Requerida	Gas Natural: 20 mbar GLP: 30 mbar



HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Imagen referencial:



#### 01.01.02 FERMENTADORA DE MASA

**Descripción:**

La máquina fermentadora de masa debe ser nueva y debe proporcionar las condiciones ideales para el levado de la masa, controlando la temperatura y la humedad de manera precisa, asegurando una fermentación uniforme. Además deberá ser equipado con los componentes para conexión determinados por el proveedor, complementandose con la capacitación para el buen uso del equipo.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Tipo	Fermentadora de una cámara doble puerta
Dimensiones	Ancho: 95 cm Profundidad: 89 cm Altura: 75 cm
Material de Construcción	Acero inoxidable

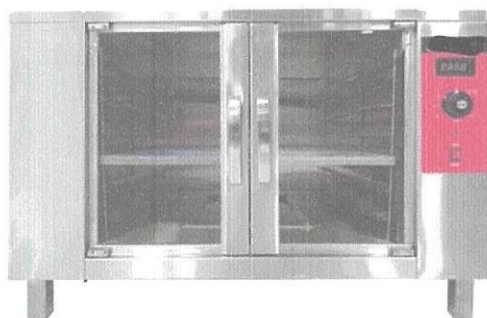
  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Capacidad	≥ 10 bandejas panaderas de 40 x 60 cm
Puertas	vidrio templado, resistente a la temperatura
Iluminación	Sistema de iluminación interior
Sistema de Fermentación	Fermentador de una cámara con control de temperatura y humedad para resultados óptimos.
Pantalla de control	Pantalla digital para temperaturas
Resistencia eléctrica	2500 W
Control de Temperatura	Termostato de 0°C hasta 80°C con pantalla digital
Sistema de Humedad	Bandeja de agua integrada para mantener niveles adecuados de humedad en la cámara.
Sistema eléctrico	220V / 60 Hz / Monofásico + línea a tierra.

Imagen referencial:



#### 01.01.03 AMASADORA DE MASA

**Descripción:**

La máquina amasadora de masa debe estar nueva y deberá realizar un mezclado homogéneo, buena oxigenación y una leve elevación de temperatura de masas para realizar todo tipo de más de media a alta hidratación y de fácil limpieza. Además que debe tener la capacidad de realizar el proceso de sobado y deberá ser equipado con los componentes para conexión determinados por el proveedor, complementandose con la capacitación para el buen uso del equipo.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
-----  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas

Características	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Tipo	Amasadora de masa
Dimensiones	Ancho: 75 cm Profundidad: 42 cm Altura: 80 cm
Tipo de mezclado	Espiral
Material de Construcción	Acero inoxidable
Capacidad	≥ 15 kg
Potencia de Motor	3HP
Velocidad	2 amasados y sobado
Sistema de control	Inteligente doble tiner con apagado automático
Sistema eléctrico	220V / 50 Hz / Monofásico

**Imagen referencial:**



  
-----  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.04 DIVISORA SEMI COPA MANUAL

##### Descripción:

La Divisoria semi copa es esencial para dividir la masa de manera rápida y precisa, debe facilitar la producción de porciones uniformes para la elaboración de panes y otros productos. Deberá ser equipado con los componentes determinados por el proveedor, complementandose con la capacitación para el buen uso del equipo.

##### Medición:

Este ítem será medido por unidad.

##### Cantidad:

Una unidad.

##### Características:

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Tipo	Divisora Manual de fácil manejo
Dimensiones	Ancho: 54 cm Profundidad: 43 cm Altura: 102 cm
Cuerpo	Cuerpo estructurado de 50% de plancha de Hierro y 50% de Hierro fundido
Cuchillas	Acero inoxidable
Capacidad	≥ 1 kg
Base	Alta densidad para alimentos
Plancha de divisiones	30 partes iguales

##### Imagen referencial:



  
-----  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.05 BATIDORA DOMÉSTICA

**Descripción:**

La Batidora servirá para realizar la mezcla de ingredientes, masas ligeras, cremas y rellenos en pequeñas cantidades. Deberá ser equipado con los componentes determinados por el manual de uso.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Potencia	1000 Watts
Velocidades	10 velocidades + Pulsor
Capacidad	≥ 4.5 Litros
Bowl	Acero inoxidable
Accesorios Incluidos	3 (Batidor, Mezclador, Amasador)
Tapa de Bowl	Transparente con ventana

**Imagen referencial:**



  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.06 REFRIGERADOR

##### Descripción:

El refrigerador será esencial para el almacenamiento seguro y organizado para ingredientes y productos refrigerados. Su diseño debe ser eficiente y su bajo consumo de energía para mantener frescos los insumos.

##### Medición:

Este ítem será medido por unidad.

##### Cantidad:

Una unidad

##### Características:

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Dimensiones	Ancho: 60 cm Profundidad: 70 cm Altura: 164 cm
Peso del Producto	57 kg
Tipo de Compresor	Smart Inverter Compressor (BLDC)
Consumo de Energía	258 kwh/año
Capacidad Neta	≥ 300 L
Diagnóstico Inteligente	indispensable
Compartimentos del Refrigerador	3 cestas de puerta, 2 estantes
Compartimentos del Congelador	2 cestas de puerta, 1 estante
Máquina de Hielo Manual	1 palanca, 2 bandejas

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.07 EXHIBIDORA DE PANES

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un Exhibidora de panes pieza clave para presentar los productos horneados de manera atractiva y accesible. Debe contar con estantes de vidrio y de preferencia con iluminación . Se implementará en el taller de panadería, que estará a cargo del Nivel Técnico Productivo.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Estructura	Acero Inoxidable
Vidrio	de 10 mm
Repisas	dos
Iluminación	opcional
Cajones	3
Medidas	150 cm x 80 cm x 140 cm

**Imagen referencial:**



  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRI,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.07 EXHIBIDORA DE PANES

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una vitrina para exhibir pasteles y que se mantengan refrigerados de capacidad pequeña

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

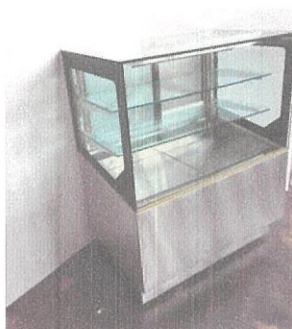
Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Estructura	Acero Inoxidable
Vidrio	de 10 mm
Repisas	Mínimo dos
Iluminación	opcional
Medidas	> 1.0 cm de ancho, > 60 de profundidad cm x > 1.30 de altura

**Imagen referencial:**



  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**01.01.09 SOPORTE GIRATORIO PARA DECORACIÓN DE TORTA**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos soportes giratorios para decorar tu pastel con total facilidad y comodidad.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Plástico de calidad alimentaria
Dimensiones	28 cm de diámetro
color	blanco

**Imagen referencial:**



**01.01.10 COCHE BANDEJERO**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos coches de acero inoxidable para facilitar el transporte seguro y eficiente de bandejas de productos horneados dentro del taller. Con ruedas con freno, garantiza una manipulación segura incluso en espacios reducidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

H-J-B-  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

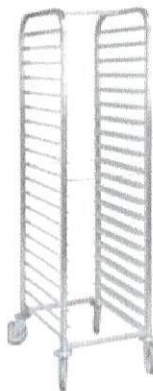
Dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Capacidad	≥ 12 niveles
Dimensiones	adaptable
Ruedas	Con frenos independientes

**Imagen referencial:**



**01.01.11 BANDEJAS DE ACERO INOXIDABLE DE 60 X 40 CM**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de doce bandejas de acero inoxidable. Deben ser de uso exclusivo para hornear y enfriar productos horneados, garantizando una distribución uniforme del calor y una fácil limpieza después de su uso, tamaño estándar para que sean compatibles con la mayoría de los hornos y estantes de panadería.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Doce unidades

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial

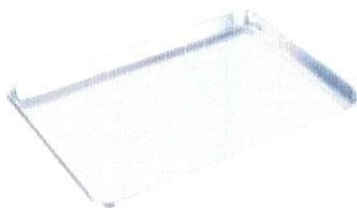
PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Dimensiones	60 x 40 cm

**Imagen referencial:**



**01.01.12 MESA DE ACERO INOXIDABLE**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una mesa de acero inoxidable de un nivel. La superficie de trabajo debe ser resistente y fácil de limpiar, para manipular alimentos y preparar masas y proporcionar un entorno de trabajo seguro y eficiente.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

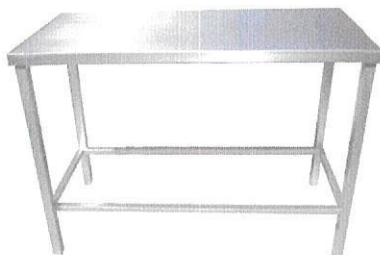
Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Dimensiones	Ancho: 80 cm Profundidad: 230 cm Altura: 110 cm
Niveles	1

HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Imagen referencial:**



**01.01.13 ESTANTE DE DISTINTOS NIVELES**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos estantes de distintos niveles. debe ofrecer un almacenamiento versátil y accesible para utensilios, ingredientes y productos terminados. que permita una organización óptima del espacio en la panadería.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Niveles	5 niveles
Material	Madera, Melamine u otros que sea eco amigable y resistente
Dimensiones	Ancho > 30 cm, Largo > 100 cm , Alto 200 cm
Color	blanco

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.14 BALANZA MILIGRAMERA.

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una Balanza digital que proporcione una medición precisa de pequeñas cantidades de ingredientes.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad máxima	500 g
Precisión	0.01 g
Pantalla	Digital
Alimentación	Baterías o adaptador AC
Proceso	Medición precisa

**Imagen de referencia:**



#### 01.01.15 BALANZA ELECTRÓNICA.

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una Balanza digital que proporcione una medición precisa de cantidades mayores..

  
-----  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad máxima	15 kg
Precisión	1 g
Pantalla	Digital con retroiluminación
Alimentación	Baterías o adaptador AC

**Imagen de referencia:**



**01.01.16 TERMÓMETRO DIGITAL.**

Este ítem consiste en la adquisición de un termómetro digital, que permite monitorear con precisión la temperatura en diferentes etapas del proceso de producción.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Rango de temperatura	-50 a 300°C
Precisión	±0.5°C
Pantalla	Digital
Alimentación	Baterías o adaptador AC



**01.01.17 CONTENEDORES DE INGREDIENTES.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de Ocho recipientes para almacenar ingredientes secos y líquidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

8 unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Plástico grado alimenticio o acero inoxidable.
Capacidad	mínimo 2 litros, 5 litros y máximo 10 litros.
Tapa	Hermética.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.18 TAZONES DE ACERO INOXIDABLE

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de cinco recipientes de acero inoxidable de diferentes capacidades para mezclar y batir ingredientes.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Cinco unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable.
Capacidades	mínimo de 1 L. y máximo de 10 L.
Grosor	0.8 a 1 mm

#### 01.01.19 JARRA MEDIDORA.

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos jarras de distintas capacidades que faciliten la medición precisa de líquidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades.

  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Plástico transparente.
Capacidades	mínimo de 1 L. y máximo de 2 L.
Marca de Medición	Claras y legibles

**01.01.20 CORTADOR DE MASA CON MANIJA.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos cortadores para dividir y dar forma a la masa.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Longitud de hoja	mínimo de 10 cm.
Manija	Ergonómica de plástico.

**01.01.21 CEPILLO DE HARINA**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de cepillo de harina para espolvorear harina sobre superficies

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Cerdas sintéticas
Longitud de hoja	mínimo de 15 cm.
Mango	Plástico.

**01.01.22 COLADOR DE ACERO**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de uno de 10 cm y otro de 18 cm de acero inoxidable para tamizar ingredientes.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	acero inoxidable
Diámetro	10 cm - 18 cm
Malla	Fina

**01.01.23 CUCHARAS MEDIDORAS**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición un set de 6 piezas de cucharas medidoras para dosificar ingredientes en cantidades exactas.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Seis unidades.

11-5-24  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	acero inoxidable
Diámetro	1 ml a 15 ml (set de varias medidas)

**01.01.24 ESPÁTULAS**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición un set de espátula para mezclar, raspar y distribuir.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

3 unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Plástico o silicona
Longitud	20 - 30 cm para panadería

**01.01.25 ESPÁTULAS FLEXIBLE**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una espátula flexible o de goma para raspar y limpiar recipientes.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRI,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Silicona
Longitud	20 cm

**01.01.26 BALÓN DE GAS DE 45 KG**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un envase lleno de balón de gas de licuado de petróleo (GLP) de capacidad de 45 kg. para conexión al horno convector.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Presión máximas	240 PSI ( 17kg/cm2)
presión de prueba neumática	100 PSI (7kg/cm2)
prueba de fugas hidrostática	480 PSI ( 34kg/cm2)
Prueba de resistencia	960 PSI ( 68kg/cm22)
Válvulas	incluida
Acabado	Pintura electrostática
Capacidad	45 kg
Diámetro	36.5 cm
Longitud	129.5 cm
Garantía de válvula	min 1 año
Garantía de de cilindro	10 años por defecto de fabricación

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Imagen de referencia:**



#### 01.01.27 CUCHILLOS DE USO COMÚN

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos cuchillos de hoja de acero inoxidable para cortar y rebanar.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Longitud	15 - 20 cm
Mango	Ergonómico de plástico o madera

**Imagen referencial:**



M-J-A=

---

HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

### 01.01.28 CUCHILLOS TIPO SIERRA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un cuchillo tipo sierra de hoja de acero inoxidable para cortar productos horneados.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Longitud	25 cm
Mango	Ergonómico de plástico o madera

**Imagen referencial:**

### 01.01.29 MOLDE DE PANES

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un set de 8 moldes ( o dos paquetes de 5 piezas ) de distintas variedades para hornear panes especiales. los moldes pueden ser duplicados si, más no tener tres del mismo modelo.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

Ocho unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero o Silicona
Dimensiones	variable
Capacidad	desde 1 a 12 cavidades

**Imagen referencial:**



**01.01.30 PINZAS DE ACERO**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de pinzas de acero para despachar los panes.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero Inoxidable
Longitud	23 cm

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRI,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.01.31 RODILLO DE MADERA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de rodillos de madera para perfeccionar los acabados de masa.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	De madera
Longitud	40 cm

#### 01.01.31 PINCEL DE COCINA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de pincel de cocina para perfeccionar los acabados de masa antes de entrar al proceso de cocción. debe ser elaborado de Silicona de preferencia de color claro.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Imagen referencial:**



  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

## 01.02 EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA LECHE.

Los ítems que se enumeran a continuación son fundamentales para la elaboración y procesamiento de pulpas de queso, leche descremada, yogur y otros productos derivados.

### 01.02.01 MARMITA MANUAL

#### Descripción:

Este ítem consiste en la adquisición de Marmita manual, equipo utilizado para calentar y cocinar productos alimenticios, especialmente leche y sus derivados como el yogurt..

#### Medición:

Este ítem será medido por unidad.

#### Cantidad:

Una unidad

#### Características:

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad	≥ 20 litros
Dimensiones	50 cm de diámetro y 50 cm de alto
Material	Acero inoxidable grado alimenticio
Sistema de calentamiento	Manual a gas GLP
Enchaquetado	2 cm
Válvula de drenaje	con entrada y salida
Base estable y segura	volcable
Acabado	Sanitarios

  
HUGO JULIO  
SICCOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Imagen referencial:



#### 01.02.02 DESCREMADORA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una máquina descremadora, equipo utilizado para separar la nata de la leche,

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Producción	$\geq 80$ L
Dimensiones	36 x 36 x 48 cm
Material	Acero inoxidable grado alimenticio
Capacidad de Tolva	$\geq 12$ L
Sistema eléctrico	220 V / 0.12KW / 50 HZ

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Espesor de crema	con ajustes
Peso	6 kg

Imagen referencial:



#### 01.02.03 MESA PARA MOLDEO

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de mesa para moldeo , que es una mesa de trabajo para realizar el desuerado del queso.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Dimensiones	180 x 80 x 80 cm
Material	Acero inoxidable grado alimenticio
Bordes	Cona ángulos sanitarios para contener el suero y el drenaje
Rejillas para suero	si
Acabados sanitarios	si

Imagen referencial:



#### 01.02.04 PRENSA QUESERA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una prensa quesera vertical.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad	≥ 8 moldes
Material	Acero inoxidable grado alimenticio

4-5-24  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Sistema de prensado	Vertical
Ajuste de presión	Mecánico , manual
Fácil acceso	para cargar y descargar moldes
Acabados sanitarios	si

Imagen referencial:



#### 01.02.05 MOLDES DE ACERO RECTANGULAR

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de moldes utilizados para formar bloques de queso de 1 kg.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Diez unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad	$\geq 1$ kg
Material	Acero inoxidable grado alimenticio
Forma	Rectangular para ayudar el proceso de traslado
superficie	Antiadherente
Fácil de limpiar	si

Imagen referencial:



#### 01.02.06 PORONGOS DE ALUMINIO

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de porongos o recipientes para almacenamiento y manejo de leche.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Cinco Unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad	≥ 20 L
Material	Aluminio
Asa	Ergonómica
Boca	Ancha y con tapa
Resistente a la corrosión	si

Imagen referencial:



#### 01.02.07 AGITADOR DE LECHE

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un agitador de Leche manual para obtener resultados homogéneos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
longitud	50 cm
Material	Aluminio o acero inoxidable
Mango	Ergonómica

Imagen referencial:



#### 01.02.08 ESTANTE MURAL

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de estantes para almacenamiento

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Dimensiones	200 cm (alto), $\geq$ 100 cm (largo), $\geq$ 35 cm (fondo)
Material	tubo de metal y repisas de madera de pino radiata
Número de niveles	5 repisas

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Capacidad de carga	Mínimo 20 kg por nivel
Sistema de anclaje	Seguro a la pared

Imagen referencial:



#### 01.02.09 COCINA SEMI INDUSTRIAL

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una cocina para pasteurización de leche y otros activos

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Número de hornillas	2
Fuente de energía	Gas

HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Industrial



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Material	Acero inoxidable
Laterales	Pintado al horno
Control de temperatura	Ajustable
Quemadores	en aluminio
Sistema de seguridad	Contra fugas de gas

Imagen referencial:



#### 01.02.10 LIRAS

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición una Lira para queso con la que podrás realizar el corte de la cuajada.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad

**Características:**

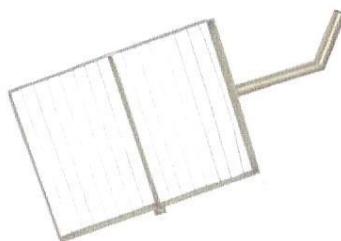
Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ, REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Tipo	Vertical
Material	Acero inoxidable
Alcance	100 L

Imagen referencial:



#### 01.02.11 TERMÓMETRO DIGITAL.

Este ítem consiste en la adquisición de un termómetro digital, que permite monitorear con precisión la temperatura en diferentes etapas del proceso de producción y medir la temperatura de líquidos y sólidos.

#### Medición:

Este ítem será medido por unidad.

#### Cantidad:

Una unidad.

#### Características:

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Rango de temperatura	-50 a 300°C
Precisión	±0.5°C
Pantalla	Digital

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Sonda	Acero inoxidable
Resistente al agua	si

**01.02.12 BALANZA MILIGRAMERA.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una Balanza digital que proporcione una medición precisa de pequeñas cantidades.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad máxima	500 g
Precisión	0.01 g
Pantalla	Digital
Funciones	tara, auto-cero
Compacto y portátil	si

**01.02.13 BALANZA ELECTRONICA CON TORRE.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una Balanza que proporcione una medición precisa en grandes cantidades.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

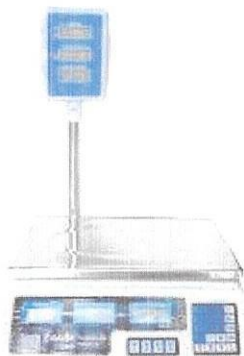
Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad máxima	40 kg
Precisión	5 g
Pantalla	Digital con torre
Funciones	tara, auto-cero
Plataforma	acero inoxidable
potencia	1w

**Imagen de referencia:**



**01.02.14 PEACHIMETRO.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un medidor de pH y la temperatura de líquidos. Es necesario verificar que cuente con electrodo de ORP.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICÓS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

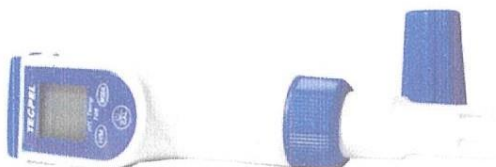
Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Rango de pH	0 a 14
Precisión de pH	$\pm 0.01$
Rango de temperatura	0°C a 90°C
Pantalla	Digital
Calibración de pH	si
Energía	5V x 4; Tamaño de Batería AAA/UM-4

**Imagen de referencia:**



**01.02.15 LACTODENSÍMETRO.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un Lactodensímetro, instrumentos para medir la densidad de la leche

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICÓS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Escala	Adecuada para densidades de leche
Material	Vidrio resistente
Calibrado	A 15°C
Alta precisión	Sí

**Imagen de referencia:**



**01.02.16 REFRACTÓMETRO ANALÓGICO PARA LECHE**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un instrumento Refractómetro analógico para leche ( Lactorefractómetro analógico), instrumentos para medir el contenido de solutos en la leche.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Rango	0-20% Brix
Precisión	±0.2%
Material	Cuerpo de metal y vidrio óptico

**Imagen de referencia:**



**01.02.17 BATIDORA DOMÉSTICA**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una batidora nueva para la mezcla de ingredientes, cremas y rellenos en pequeñas cantidades.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

11-5-#-  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRI,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Potencia	1000 Watts
Velocidades	10 velocidades + Pulsor
Capacidad	≥ 4.5 Litros
Bowl	Acero inoxidable
Accesorios Incluidos	3 (Batidor, Mezclador, Amasador)
Tapa de Bowl	Transparente con ventana

**01.02.18 JARRA MEDIDORA.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos jarras de distintas capacidades que faciliten la medición precisa de líquidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Plástico transparente.
Capacidades	mínimo de 1 L. y máximo de 2 L.
Marca de Medición	Claras y legibles

  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

#### 01.02.20 ESPUMADERA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una espumadera de acero inoxidable, utensilios para retirar espumas y sólidos de líquidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	acero inoxidable
Tamaño	Mediano
Mango	Largo para seguridad del operador

#### 01.02.21 CUCHARONES

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos cucharones de acero inoxidable para servir y manipular líquidos y alimentos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	acero inoxidable
Capacidad	mediana y grande

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Mango	largo y resistente
Resistencia	Altas temperaturas

#### 01.02.22 OLLAS

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de ollas de acero inoxidable, que sirven como recipiente para la cocción y pasteurización, preparación de quesos, calentamiento de mezclas y otros.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Tres unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	acero inoxidable
Capacidades	20 L, 30L, 50 L
Asas	Resistentes y fácil manejo
Tapa	Hermética
Resistencia	A Corrosión
Compatible con fuentes de calor	Gas
Fondo	Grueso para distribución uniforme de calor

#### 01.02.23 TAZONES DE ACERO INOXIDABLE

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de recipientes de acero inoxidable de diferentes capacidades para mezclar, almacenamiento temporal, manipulación de leche y derivados.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
DIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

Ocho unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable.
Capacidades	mínimo de 2 L. y máximo de 15 L. ( variados)
Grosor	0.8 a 1 mm
Bordes	reforzados
Resistencia	a golpes y caídas

**01.02.24 BALONES DE GAS GLP DE 10 KG**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos envases llenó de balón de gas de licuado de petróleo (GLP) de capacidad de 10 kg. para conexión al horno convector.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Válvulas	incluida
Acabado	Pintura electrostática
Capacidad	10 kg
Manguera	incluida
Garantía de válvula	min 1 año
Garantía de de cilindro	10 años por defecto de fabricación

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

### 01.03 EQUIPOS PARA LA ELABORACIÓN Y PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS DE LA FRUTAS.

Los siguientes ítems que se presentan las especificaciones técnicas de los equipos y máquinas son elementales para la elaboración y procesamiento de pulpas de frutas, néctares, mermeladas, jugos, helados y otros derivados.

#### 01.03.01 LICUADORA INDUSTRIAL

##### Descripción:

Este ítem consiste en la adquisición de una licuadora industrial o cónica para la mezcla y trituración rápida especialmente de frutas, para la preparación de jugos y purés.

##### Medición:

Este ítem será medido por unidad.

##### Cantidad:

Una unidad.

##### Características:

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Potencia	$\geq 1000W$
Capacidad del Vaso	$\geq 2$ litros
Material	Acero inoxidable
Potencia	1hp
Velocidades	4900 rpm
Voltaje	220 V / 60 hz

##### Imagen referencial:



  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

### 01.03.02 MAQUINA DE HELADOS

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una máquina de helados duros de mesa para crear helados artesanales.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Potencia	$\geq 1000W$
Capacidad de cilindro	$\geq 6$ litros
Capacidad de producción	$\geq 25$ litros x hora
Material	Acero inoxidable
Voltaje	220 / 60 Hz
Refrigeración	Compresor
Producción	Helado duro

**Imagen referencial:**

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"



### 01.03.03 CONGELADORA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una congeladora para conservar las pulpas de frutas y otros que se requieran necesarios.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.


**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

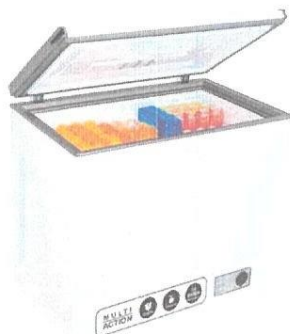
Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad	$\geq 230$ L
Material	Acero inoxidable
Voltaje	220
Control de temperatura	Sí
Ruedas	Sí
Cantidad de puertas	1

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Imagen referencial:



#### 01.03.04 REFRIGERADOR

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un refrigerador nuevo que cumplirá la función de almacenamiento seguro y organizado para ingredientes y productos refrigerados. Su diseño debe ser eficiente y su bajo consumo de energía para mantener frescos los insumos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

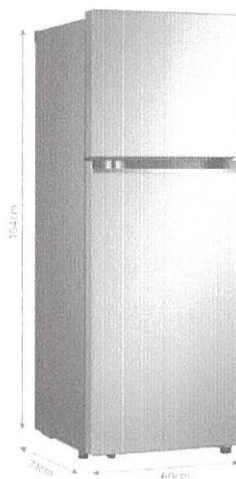
Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Dimensiones	Ancho: 60 cm Profundidad: 70 cm Altura: 164 cm
Peso del Producto	57 kg
Tipo de Compresor	Smart Inverter Compressor (BLDC)
Consumo de Energía	258 kwh/año
Capacidad Neta	≥ 300 L
Diagnóstico Inteligente	indispensable

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRI,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Compartimentos del Refrigerador	3 cestas de puerta, 2 estantes
Compartimentos del Congelador	2 cestas de puerta, 1 estante
Máquina de Hielo Manual	1 palanca, 2 bandejas



#### 01.03.05 BATIDORA DOMÉSTICA

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una batidora nueva para mezclar, triturar y batir ingredientes de manera rápida y realizar mezclas líquidas homogéneas..

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Potencia	1300 Watts
Velocidades	10 velocidades + Pulsor
Capacidad	≥ 4.5 Litros
Bowl	Acero inoxidable
Accesorios Incluidos	3 (Batidor, Mezclador, Amasador)
Tapa de Bowl	Transparente con ventana
Luz Indicadora de Funcionamiento	LED

**01.03.06 ESTANTE MURAL**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de estantes para almacenamiento

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Dimensiones	200 cm (alto) x 100 cm (largo) x 35 cm (fondo)
Material	tubo de metal y repisas de madera de pino radiata
Número de niveles	5 repisas
Capacidad de carga	Mínimo 20 kg por nivel
Sistema de anclaje	Seguro a la pared

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

### 01.03.07 MESA DE ACERO INOXIDABLE

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una mesa de acero inoxidable de un nivel. La superficie de trabajo debe ser resistente y fácil de limpiar, para manipular alimentos y frutas , y a la vez proporcionar un entorno de trabajo seguro y eficiente.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Dimensiones	Ancho: 80 cm Profundidad: 230 cm Altura: 110 cm
Niveles	1

### 01.03.08 TERMÓMETRO DIGITAL.

Este ítem consiste en la adquisición de un termómetro digital, que permite monitorear con precisión la temperatura en diferentes etapas y medir la temperatura de líquidos y sólidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

  
-----  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Rango de temperatura	-50 a 300°C
Precisión	±0.5°C
Pantalla	Digital
Sonda	Acero inoxidable
Resistente al agua	si

**01.03.09 BALANZA MILIGRAMERA.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una Balanza digital que proporcione una medición precisa de pequeñas cantidades.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

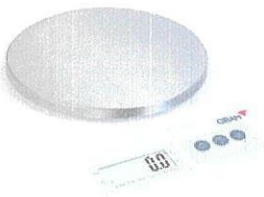
Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad máxima	500 g
Precisión	0.01 g
Pantalla	Digital
Funciones	tara, auto-cero
Compacto y portátil	si

  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Imagen de referencia:



#### 01.03.10 BALANZA ELECTRÓNICA CON TORRE.

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de una Balanza que proporcione una medición precisa en grandes cantidades.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Capacidad máxima	40 kg
Precisión	5 g
Pantalla	Digital con torre
Funciones	tara, auto-cero
Plataforma	acero inoxidable
potencia	1w

  
HUGO JULIO  
SICÓS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRI,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Imagen de referencia:



#### 01.03.11 PEACHIMETRO.

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un medidor de pH y la temperatura de líquidos. Es necesario verificar que cuente con electrodo de ORP.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Una unidad.

**Características:**

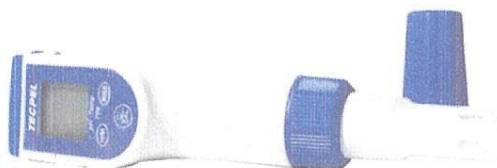
Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Rango de pH	0 a 14
Precisión de pH	±0.01
Rango de temperatura	0°C a 90°C

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Pantalla	Digital
Calibración de pH	si
Energía	5V x 4; Tamaño de Batería AAA/UM-4

Imagen de referencia:



#### 01.02.16 REFRACTÓMETRO

##### Descripción:

Este ítem consiste en la adquisición de un instrumento Refractómetro para medir el contenido de azúcar en líquidos, como jugos de frutas, permitiendo controlar la calidad y el grado de madurez de los productos.

##### Medición:

Este ítem será medido por unidad.

##### Cantidad:

Una unidad.

##### Características:

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Rango	0-20% Brix

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

Precisión	$\pm 0.2\%$
Material	Cuerpo de metal y vidrio óptico

#### 01.03.13 CUCHILLOS DE USO COMÚN

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos cuchillos de hoja de acero inoxidable para cortar y rebanar trozos de frutas.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable
Longitud	15 - 20 cm
Mango	Ergonómico de plástico o madera

#### 01.03.14 COLADOR DE ACERO

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de uno de 10 cm y otro de 18 cm de acero inoxidable para filtrar líquidos y escurrir ingredientes, asegurando la eliminación de impurezas y el drenaje eficiente de líquidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Dos unidades

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	acero inoxidable
Diámetro	10 cm - 18 cm
Malla	Fina

**01.03.15 CONTENEDORES DE INGREDIENTES.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de Ocho recipientes para almacenar ingredientes secos y líquidos.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

8 unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Plástico grado alimenticio o acero inoxidable.
Capacidad	mínimo 2 litros, 5 litros y máximo 10 litros.
Tapa	Hermética.
Usos	Almacenamiento de ingredientes secos y líquidos.

**01.03.16 CONGELADOR**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de un congelador con tapa de vidrio y vitrina superior de acero inoxidable para conservación de helados artesanales.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOLAS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRI,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

una unidad

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable.
Capacidad	300 L.
Pozas	6
Temperatura dual	-18°C a -25°C
voltaje	200 v / 60 hz
Vitrina de vidrio	si

**Imagen referencial:**



**01.03.17 CUCHARAS PARA HELADOS.**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de dos cucharas para helados para dosificar y servir porciones de helado de manera uniforme, facilitando la presentación y el servicio de este producto.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697



PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUAROCHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Cantidad:**

Dos unidades.

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Acero inoxidable.
Tamaño	Variado .
Mango	Antideslizante y ergonómico
Usos	Dosificación de helado de forma uniforme

**Imagen referencial:**



**01.03.18 CONTENEDORES PARA HELADOS**

**Descripción:**

Este ítem consiste en la adquisición de contenedores para helado que son recipientes diseñados para almacenar y conservar helado de forma adecuada, manteniendo su temperatura y textura para su posterior servicio.

**Medición:**

Este ítem será medido por unidad.

**Cantidad:**

Seis unidades.

  
-----  
HUGO JULIO  
SICÓS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

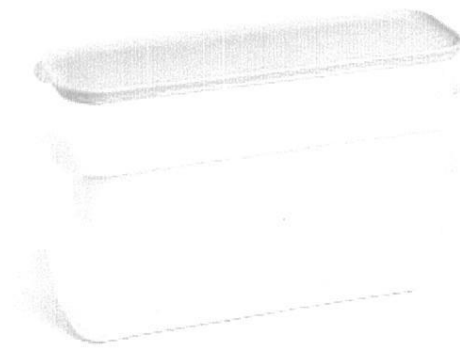
PROYECTO "REHABILITACIÓN DEL LOCAL ESCOLAR N° 20549, CON CÓDIGO DE LOCAL 357113 HUACHUPAMPA, PROVINCIA DE HUARACHIRÍ,  
REGIÓN LIMA PROVINCIAS" DEPARTAMENTO DE LIMA"

**Características:**

Deberá cumplir mínimo con las siguientes especificaciones técnicas.

Características:	REQUERIMIENTOS MÍNIMOS
Material	Plástico resistente a bajas temperaturas
Capacidad	Standard.
bordes	Antideslizante y ergonómico
Usos	Dosificación de helado de forma uniforme

**Imagen referencial:**



  
HUGO JULIO  
SICOS ARMAS  
Ingeniero Industrial  
CIP N° 323697

### 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 a los siguientes:*

B.	EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD
	<p><u>Requisitos:</u></p> <p>El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 100,000.00 (Cien mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.</p> <p>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 S/ 20,000.00 (Veinte Mil con 00/100 Soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los ocho (8) años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computarán desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. 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 <b>maquinaria y equipos para producción de alimentos</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</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".*

<p>equivale al porcentaje de participación de la promesa de consorcio o del contrato de consorcio. En caso que en dichos documentos no se consigne el porcentaje de participación se presumirá que las obligaciones se ejecutaron en partes iguales.</p> <p>Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.</p> <p>Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica 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>
<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>

#### 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:

FACTOR DE EVALUACIÓN	PUNTAJE / METODOLOGÍA PARA SU ASIGNACIÓN
<b>A. PRECIO</b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará considerando el precio ofertado por el postor.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante el documento que contiene el precio de la oferta (<b>Anexo N° 6</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><b>i</b> = Oferta <b>P<sub>i</sub></b> = Puntaje de la oferta a evaluar <b>O<sub>i</sub></b> = Precio i <b>O<sub>m</sub></b> = Precio de la oferta más baja <b>PMP</b> = Puntaje máximo del precio</p> <p style="text-align: right;"><b>70 puntos</b></p>

OTROS FACTORES DE EVALUACIÓN	30 puntos
<b>B. PLAZO DE ENTREGA<sup>12</sup></b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al plazo de entrega ofertado, el cual debe mejorar el plazo de entrega establecido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada de plazo de entrega. <b>(Anexo N° 4)</b></p> <div> <p><b>Importante</b></p> <p><i>En el caso de la modalidad de ejecución llave en mano el plazo de entrega incluye además la instalación y puesta en funcionamiento.</i></p> </div>	<p>De 2 hasta 3 días calendario: <b>15 puntos</b></p> <p>De 4 hasta 5 días calendario: <b>10 puntos</b></p> <p>Mayor a De 6 días calendario: <b>0 puntos</b></p>
<b>D. GARANTÍA COMERCIAL DEL POSTOR<sup>13</sup></b>	
<p><u>Evaluación:</u> Se evaluará en función al tiempo de garantía comercial ofertada, el cual debe superar el tiempo mínimo de garantía exigido en las Especificaciones Técnicas.</p> <p><u>Acreditación:</u> Se acreditará mediante la presentación de declaración jurada del postor.</p> <div> <p><b>Advertencia</b></p> <p><i>De conformidad con el literal h) del artículo 50 de la Ley, constituye infracción pasible de sanción por el Tribunal de Contrataciones del Estado "negarse injustificadamente a cumplir las obligaciones derivadas del contrato que deben ejecutarse con posterioridad al pago".</i></p> </div>	<p>Más de 24 meses: <b>15 puntos</b></p> <p>Más de 18 hasta 23 meses: <b>10 puntos</b></p> <p>Más de 13 meses: <b>5 puntos</b></p>
<b>PUNTAJE TOTAL</b>	<b>100 puntos<sup>14</sup></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.*

<sup>12</sup> Este factor podrá ser consignado cuando del expediente de contratación se advierta que el plazo establecido para la entrega de los bienes admite reducción, para lo cual deben establecerse rangos razonables para la asignación de puntaje, esto es que no suponga un riesgo de incumplimiento contractual y que represente una mejora al plazo establecido.

<sup>13</sup> Este factor debe ser establecido teniendo en consideración la vida útil de los bienes a ser adquiridos.

<sup>14</sup> Es la suma de los puntajes de todos los factores de evaluación.



## 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 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 del bien, 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>15</sup>**

LA ENTIDAD se obliga a pagar la contraprestación a EL CONTRATISTA en [INDICAR MONEDA], en [INDICAR EL DETALLE DEL PAGO ÚNICO O PAGOS A CUENTA, SEGÚN CORRESPONDA], 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

<sup>15</sup> En cada caso concreto, dependiendo de la naturaleza del contrato, podrá adicionarse la información que resulte pertinente a efectos de generar el pago.

contrato para ello, bajo responsabilidad del funcionario competente.

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 ÚLTIMO 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>16</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 ÚLTIMO 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.

En el caso que corresponda, consignar lo siguiente:

<sup>16</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.

- 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**

*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>17</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.

<sup>17</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).



**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”

**Importante**

*Este documento puede firmarse digitalmente si ambas partes cuentan con firma digital, según la Ley N° 27269, Ley de Firmas y Certificados Digitales<sup>18</sup>.*

<sup>18</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>

## 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>19</sup>		Sí	No
Correo electrónico :			

#### Autorización de notificación por correo electrónico:

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 reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. 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 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>19</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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento.

<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.

**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>21</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado 2			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>22</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

Datos del consorciado ...			
Nombre, Denominación o Razón Social :			
Domicilio Legal :			
RUC :	Teléfono(s) :		
MYPE <sup>23</sup>	Sí	No	
Correo electrónico :			

**Autorización de notificación por correo electrónico:**

Correo electrónico del consorcio:

<sup>21</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 cuenta en caso de empate, conforme a lo previsto en el artículo 91 del Reglamento. Para dicho efecto, todos los integrantes del consorcio deben acreditar la condición de micro o pequeña empresa.

<sup>22</sup> Ibídem.

<sup>23</sup> Ibídem.

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 reducción de la oferta económica.
3. Solicitud de subsanación de los requisitos para perfeccionar el contrato.
4. Solicitud para presentar los documentos para perfeccionar el contrato, según orden de prelación, de conformidad con lo previsto en el artículo 141 del Reglamento.
5. Respuesta a la solicitud de acceso al expediente de contratación.
6. Notificación de la orden de compra<sup>24</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>24</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

#### DECLARACIÓN JURADA DE PLAZO DE ENTREGA

Señores

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

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

Mediante el presente, con pleno conocimiento de las condiciones que se exigen en las bases del procedimiento de la referencia, me comprometo a entregar los bienes objeto del presente procedimiento de selección en el plazo de [CONSIGNAR EL PLAZO OFERTADO. EN CASO DE LA MODALIDAD DE LLAVE EN MANO DETALLAR EL PLAZO DE ENTREGA, SU INSTALACIÓN Y PUESTA EN FUNCIONAMIENTO].

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

## 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>25</sup>

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

2. **OBLIGACIONES DE [NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL DEL CONSORCIADO 2]** [ % ]<sup>26</sup>

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

<sup>25</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

<sup>26</sup> Consignar únicamente el porcentaje total de las obligaciones, el cual debe ser expresado en número entero, sin decimales.

TOTAL OBLIGACIONES

100%<sup>27</sup>

[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.*

<sup>27</sup> Este porcentaje corresponde a la sumatoria de los porcentajes de las obligaciones de cada uno de los integrantes del consorcio.



**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 Nº 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [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**

- En caso que el postor reduzca su oferta, según lo previsto en el artículo 68 del Reglamento, debe presentar nuevamente este Anexo.*
- 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*

**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 Nº 6**

**PRECIO DE LA OFERTA**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [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*

**Importante para la Entidad**

*Si durante la fase de actos preparatorios, las Entidades advierten que es posible la participación de proveedores que gozan del beneficio de la exoneración del IGV prevista en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, incluir el siguiente anexo:*

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

**ANEXO Nº 7**

**DECLARACIÓN JURADA DE CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES PARA LA APLICACIÓN DE LA EXONERACIÓN DEL IGV**

Señores

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

**ADJUDICACIÓN SIMPLIFICADA Nº [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 que gozo del beneficio de la exoneración del IGV previsto en la Ley Nº 27037, Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía, dado que cumpla con las condiciones siguientes:

- 1.- Que el domicilio fiscal de la empresa<sup>28</sup> se encuentra ubicada en la Amazonía y coincide con el lugar establecido como sede central (donde tiene su administración y lleva su contabilidad);
- 2.- Que la empresa se encuentra inscrita en las Oficinas Registrales de la Amazonía (exigible en caso de personas jurídicas);
- 3.- Que, al menos el setenta por ciento (70%) de los activos fijos de la empresa se encuentran en la Amazonía; y
- 4.- Que la empresa no tiene producción fuera de la Amazonía.<sup>29</sup>

**[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]**

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

**Importante**

*Cuando se trate de consorcios, esta declaración jurada será presentada por cada uno de los integrantes del consorcio, salvo que se trate de consorcios con contabilidad independiente, en cuyo caso debe ser suscrita por el representante común, debiendo indicar su condición de consorcio con contabilidad independiente y el número de RUC del consorcio.*

<sup>28</sup> En el artículo 1 del "Reglamento de las Disposiciones Tributarias contenidas en la Ley de Promoción de la Inversión en la Amazonía" se define como "empresa" a las "Personas naturales, sociedades conyugales, sucesiones indivisas y personas consideradas jurídicas por la Ley del Impuesto a la Renta, generadoras de rentas de tercera categoría, ubicadas en la Amazonía. Las sociedades conyugales son aquellas que ejerzan la opción prevista en el Artículo 16 de la Ley del Impuesto a la Renta."

<sup>29</sup> En caso de empresas de comercialización, no consignar esta condición.



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

## 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:

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>30</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>33</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</sup>
1										
2										
3										

<sup>30</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>31</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>32</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>33</sup> Se refiere al monto del contrato ejecutado incluido adicionales y reducciones, de ser el caso.

<sup>34</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>35</sup> Consignar en la moneda establecida en las bases.



[CONSIGNAR NOMBRE DE LA ENTIDAD]

[CONSIGNAR NOMENCLATURA DEL PROCEDIMIENTO]

Nº	CLIENTE	OBJETO DEL CONTRATO	Nº CONTRATO / O/C / COMPROBANTE DE PAGO	FECHA DEL CONTRATO O CP <sup>30</sup>	FECHA DE LA CONFORMIDAD DE SER EL CASO <sup>31</sup>	EXPERIENCIA PROVENIENTE <sup>32</sup> DE:	MONEDA	IMPORTE <sup>33</sup>	TIPO DE CAMBIO VENTA <sup>34</sup>	MONTO FACTURADO ACUMULADO <sup>35</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 Nº 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 Nº [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 Nº 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 Nº [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.

**ANEXO N° 11**

**AUTORIZACIÓN DE NOTIFICACIÓN DE LA DECISIÓN DE LA ENTIDAD SOBRE LA  
SOLICITUD DE AMPLIACIÓN DE PLAZO MEDIANTE MEDIOS ELECTRÓNICOS DE  
COMUNICACIÓN**

**(DOCUMENTO A PRESENTAR EN EL PERFECCIONAMIENTO DEL CONTRATO)**

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 adjudicado 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], autorizo que durante la ejecución del contrato se me notifique al correo electrónico [INDICAR EL CORREO ELECTRÓNICO] lo siguiente:

✓ Notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo.

[CONSIGNAR CIUDAD Y FECHA]

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

**Importante**

*La notificación de la decisión de la Entidad respecto a la solicitud de ampliación de plazo se efectúa por medios electrónicos de comunicación, siempre que se cuente con la autorización correspondiente y sea posible obtener un acuse de recibo a través del mecanismo utilizado.*