



PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

Viceministerio de Políticas  
y Supervisión de Desarrollo  
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

## ESPECIFICACIÓN TÉCNICA N° ET-010196-2025-MIDAGRI-AGROMERCADO/DGOP

**ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE MODULOS DE MADURACION DE QUESOS DEL PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA “MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO AL DESARROLLO PRODUCTIVO EN 8 UNIDADES PRODUCTORAS 8 DISTRITOS DE 8 PROVINCIAS DE 8 DEPARTAMENTOS” CUI N°2613870.**

### I. ÁREA USUARIA

DIRECCIÓN DE GESTION DE LA OFERTA PRODUCTIVA (DGOP)

### II. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE MODULOS DE MADURACION DE QUESOS DEL PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA “MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO AL DESARROLLO PRODUCTIVO EN 8 UNIDADES PRODUCTORAS 8 DISTRITOS DE 8 PROVINCIAS DE 8 DEPARTAMENTOS” CUI N°2613870

### III. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso de selección busca la ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE MODULOS DE MADURACION DE QUESOS DEL PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA “MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO AL DESARROLLO PRODUCTIVO EN 8 UNIDADES PRODUCTORAS 8 DISTRITOS DE 8 PROVINCIAS DE 8 DEPARTAMENTOS” C.U.I N°2613870; con dichas acciones se espera el cumplimiento de las funciones y metas consignadas en el Expediente Técnico del proyecto.

### IV. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

#### a) OBJETIVO GENERAL

ADQUISICIÓN DE EQUIPOS Y MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE MODULOS DE MADURACION DE QUESOS DEL PROYECTO DE INVERSIÓN PÚBLICA “MEJORAMIENTO Y AMPLIACIÓN DE LOS SERVICIOS DE APOYO AL DESARROLLO PRODUCTIVO EN 8 UNIDADES PRODUCTORAS 8 DISTRITOS DE 8 PROVINCIAS DE 8 DEPARTAMENTOS” C.U.I N°2613870; según expediente técnico a fin de alcanzar eficientemente los objetivos del proyecto.

#### b) OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Cumplir adecuadamente con las metas consignadas en el expediente técnico y alcanzar el objetivo del Proyecto.
- Madurar adecuadamente las distintas variedades de quesos.



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Contar con equipos y materiales de alto valor para el adecuado funcionamiento del módulo de maduración; los cuales serán utilizados para el cumplimiento de la ejecución físico financiero del Proyecto PROLACTEOS durante el presente año.

## V. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

ITEM	DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD
1	Agua destilada	Litro	20.00
2	Anaqueles de 05 niveles (3x0.6 m) para maduración de quesos	Unid	8.00
3	Anaqueles de 05 niveles (3x1.2 m) para maduración de quesos	Unid	4.00
4	Anaqueles de acero inoxidable para área de calidad	Unid	2.00
5	Bolsa termo encogible para quesos 145x230 transparente	Millar	8.00
6	Bolsa termo encogible para quesos 210x250 transparente	Millar	8.00
7	Calador para quesos de acero inoxidable	Unid	2.00
8	Cooler para transporte de quesos	Unid	6.00
9	Empacadora al vacío	Unid	2.00
10	Laminadora	Unid	2.00
11	Mesa de acero inoxidable 50 x 110 x 90 cm	Kit	4.00
12	Potenciómetro + Solución Buffer 4 Ph + Solución Buffer 7 Ph	Unid	2.00
13	Ralladora de queso parmesano	Unid	2.00
14	Tacho para residuos	Unid	6.00

### ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS EQUIPOS Y MATERIALES

#### 01. Agua destilada

- **Cantidad:** 20 Unidades
- Presentación: Botellas de 1 litro.
- Características: Agua purificada mediante destilación, eliminando impurezas y sales minerales para ser utilizada en diversas aplicaciones, especialmente en laboratorios y procesos industriales.
- Capacidad de procesamiento: No aplica
- Rango de operación: No aplica
- Materiales inocuos: Agua destilada completamente libre de impurezas y agentes contaminantes. Apta para contacto con equipos y sustancias sensibles en procesos industriales y de laboratorio.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación
- Componentes: Agua destilada en presentación de 1 litro.
- Imagen referencial



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”



## 02. Anaqueles de 05 niveles (3x0.6 m) para maduración de quesos

- **Cantidad:** 8 unidades
  - Parantes de acero inoxidable
    - Material: acero inoxidable AISI 304.
    - Grosor: 2 mm
  - Tablas de madera tratada
    - Material: Madera de Tornillo (*Brosimum utile*) con tratamiento antihumedad con presurización con sales de CCA (Cobre, Cromo y Arsénico) y secado al horno.
    - Grosor de tablas: 20 mm
    - Tratamiento: Tratada a presión
    - Acabado: Pulida
  - Dimensiones:
    - Longitud: 3m
    - Ancho; 0.6m por nivel
    - Altura: 2m
  - Diseño:
    - Niveles de almacenamiento: 5
    - Ventilación: Maximizar la circulación de aire entre los niveles.
    - Estabilidad: La estructura tiene un diseño reforzado, con parantes de acero inoxidable para ofrecer estabilidad y evitar cualquier inclinación o deformación bajo carga.
  - Capacidad de carga:
    - Capacidad de carga por nivel: Hasta 150 kg por nivel.
    - Capacidad total: El anaquel puede soportar hasta 750 kg de queso en total.
  - Capacidad de procesamiento: Capacidad de carga por nivel hasta 150 kg por nivel, en función del tipo de queso a madurar.
  - Rango de operación: No aplica
  - Materiales inocuos: Evitar contaminación a los alimentos
  - Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación.
  - Componentes:
    - 1 estructura de parantes de acero inoxidable AISI 304 (5 niveles).

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- 5 tablas de madera tratada para cada nivel (madera Tornillo tratada antihumedad).
- Imagen referencial



**03. Anaqueles de 05 niveles (3x1.2 m) para maduración de quesos**

- **Cantidad:** 4 unidades
  - Parantes de acero inoxidable  
Material: acero inoxidable AISI 304.  
Grosor: 2 mm
  - Tablas de madera tratada  
Material: Madera de Tornillo (*Brosimum utile*) con tratamiento antihumedad con presurización con sales de CCA (Cobre, Cromo y Arsénico) y secado al horno.  
Grosor de tablas: 20 mm  
Tratamiento: Tratada a presión  
Acabado: Pulida
  - Dimensiones:  
Longitud: 3m  
Ancho; 1.2 m por nivel  
Altura: 2m
  - Diseño:  
Niveles de almacenamiento: 5  
Ventilación: Maximizar la circulación de aire entre los niveles.  
Estabilidad: La estructura tiene un diseño reforzado, con parantes de acero inoxidable para ofrecer estabilidad y evitar cualquier inclinación o deformación bajo carga.
  - Capacidad de carga:  
Capacidad de carga por nivel: Hasta 40 moldes de 30cm de diámetro.  
Capacidad total: El anaquel puede soportar hasta 200 moldes.
- Capacidad de procesamiento: Capacidad de carga por nivel hasta 60 kg por nivel, en función del tipo de queso a madurar.
- Rango de operación: No aplica

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Materiales inocuos: Evitar contaminación a los alimentos.
  - Parantes de acero inoxidable  
Material: acero inoxidable AISI 304.  
Grosor: 2 mm
  - Dimensiones:  
Longitud: 110 cm  
Ancho; 0.6m por nivel  
Altura: 170 cm
  - Diseño:  
Niveles de almacenamiento: 5
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación.
- Componentes:
  - 1 estructura de parantes de acero inoxidable AISI 304 (5 niveles).
  - 5 tablas de madera tratada para cada nivel (madera Tornillo tratada antihumedad).
- Imagen referencial

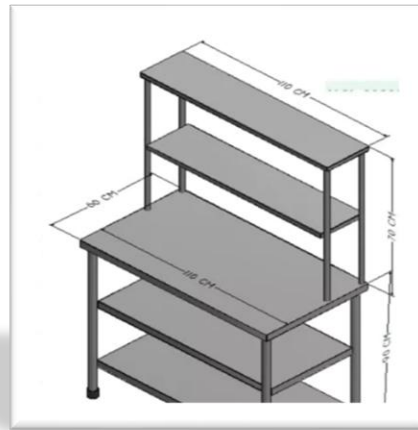


#### **04. Anaqueles de acero inoxidable para área de calidad**

- **Cantidad:** 2 unidades
- **Estabilidad:** La estructura con parantes de acero inoxidable para ofrecer estabilidad y evitar cualquier inclinación o deformación bajo carga
- **Capacidad de procesamiento:** Anaquel de acero inoxidable diseñado para almacenar y organizar utensilios, insumos y equipos en el proceso de producción alimentaria
- **Rango de operación:** No aplica
- **Materiales inocuos:** Evitar contaminación a los alimentos.
- **Instalaciones y puesta en marcha:** No requiere instalación.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Componentes:
- 1 estructura de parantes de acero inoxidable AISI 304 (5 niveles).
- Imagen referencial



**05. Bolsa termo encogible para quesos 145x230 transparente**

- **Cantidad:** 8 millares
- **Producto:** Bolsa termoencogible para quesos.
- **Tamaño:** 14.5 cm x 23 cm.
- **Material:** Plástico termoencogible de alta calidad.
- **Color:** Transparente.
- **Usos recomendados:** Ideal para el embalaje y conservación de quesos durante su proceso de maduración o almacenamiento.
- **Presentación:** Por millar (1,000 unidades).
- **Propiedades del material:** Alta resistencia a la rotura y perforaciones, flexibilidad para adaptarse a la forma del queso.
- **Capacidad de procesamiento:** No aplica, ya que es un material de embalaje.
- **Rango de operación:** No aplica
- **Materiales inocuos:** El material de la bolsa es seguro para el contacto con alimentos y cumple con las normativas de seguridad alimentaria.
- **Instalaciones y puesta en marcha:** No requiere instalación. Uso inmediato
- **Componentes:** 1,000 bolsas termoencogibles para quesos (14.5 x 23 cm) por cada paquete/millar.
- Imagen referencial

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”



**06. Bolsa termo encogible para quesos 210x250 transparente**

- **Cantidad:** 8 millares
- **Producto:** Bolsa termoencogible para quesos.
- **Tamaño:** 21 cm x 25 cm.
- **Material:** Plástico termoencogible de alta calidad.
- **Color:** Transparente.
- **Usos recomendados:** Ideal para el embalaje y conservación de quesos durante su proceso de maduración o almacenamiento.
- **Presentación:** Por millar (1,000 unidades).
- **Propiedades del material:** Alta resistencia a la rotura y perforaciones, flexibilidad para adaptarse a la forma del queso.
- **Capacidad de procesamiento:** No aplica, ya que es un material de embalaje.
- **Rango de operación:** No aplica.
- **Materiales inocuos:** El material de la bolsa es seguro para el contacto con alimentos y cumple con las normativas de seguridad alimentaria.
- **Instalaciones y puesta en marcha:** No requiere instalación. Uso inmediato
- **Componentes:** 1,000 bolsas termoencogibles para quesos (21 x 25 cm) por cada paquete/millar.
- **Imagen referencial**



**07. Calador para quesos de acero inoxidable**

- **Cantidad:** 2 unidades

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Material: Acero inoxidable de alta calidad (AISI 304), resistente a la corrosión y de fácil limpieza.
- Diseño: Punta afilada y ergonómica diseñada específicamente para extraer muestras de queso sin dañar la pieza.
- Longitud: Aproximadamente 20 cm.
- Diámetro de la punta: 1.5 cm
- Mango: Diseño ergonómico y antideslizante.
- Acabado: Pulido, con acabado de alta resistencia que facilita su limpieza y mantenimiento.
- Uso: La cala de queso permite extraer una cuña del queso para evaluación sin interrumpir el proceso de maduración.
- Capacidad de procesamiento: No aplica, ya que es un instrumento de muestreo..
- Rango de operación: No aplica
- Materiales inocuos: El acero inoxidable utilizado es seguro para el contacto con alimentos y cumple con las normativas de seguridad alimentaria.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación. Uso inmediato
- Componentes: 1 calador de acero inoxidable para toma de muestras de queso.
- Imagen referencial



#### 08. Cooler para transporte de quesos

- **Cantidad:** 6 unidades
  - Modelo: Profile II con ruedas
  - Tipo de Producto: Cooler
  - Material: Polipropileno de alta resistencia
  - Peso del Producto: 6.7 kg
  - Capacidad: 56 L
  - Altura del Producto: 51.5 cm
  - Ancho del Producto: 50.2 cm
  - Profundidad del Producto: 47.4 cm
  - Ruedas: Equipado con ruedas para fácil transporte y movilidad.
  - Aislamiento: Adecuado para mantener la temperatura interna, asegurando que los quesos se transporten de manera óptima.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Tapa: Hermética para evitar derrames y proteger los productos durante el transporte.
- Diseño: Compacto y robusto, ideal para el transporte de productos lácteos de manera segura y eficiente.
- Capacidad de procesamiento: Para el transporte de quesos manteniendo la cadena de frío.
- Rango de operación: No aplica
- Materiales inocuos: El polipropileno utilizado es seguro para el contacto con alimentos y cumple con las normativas de seguridad alimentaria.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación.
- Componentes: 1 Cooler Profile II 60 Quart 56 L con ruedas.
- Imagen referencial



#### 09. Empacadora al vacío

- **Cantidad:** 2 unidades
- Tipo: Empacadora al vacío de mesa
- Producción: 50 Ciclos/h
- T. de Sellado: 2x(400 x 10 mm)
- Fabricación: Acero inoxidable
- Voltaje: 220V 60Hz
- Peso: 69 Kg
- Modelo: SV4D
- Capacidad: 6 Kg
- Max. Potencia de Sellado: 0.6Kw / 20m<sup>3</sup>
- Potencia: 1 HP
- Dimensiones: 49 x 54 x 57 cm
- Capacidad de procesamiento: Para envasado al vacío de quesos madurados
- Rango de operación: 50 ciclos / hora.

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Materiales inocuos: Acero inoxidable utilizado en la fabricación cumple con las normativas de seguridad alimentaria.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación.
- Componentes: Empacadora al vacío modelo SV4D, bomba al vacío, accesorios y repuestos, manual de operación.
- Imagen referencial



#### 10. Laminadora

- Cantidad: 2 unidades
- Modelo: DCS-8314-300B
- Voltaje: 220V/60Hz
- Potencia: 250W mínimo
- Peso: 27.4 Kg máximo
- Medidas Externas: 57.3 x 40 x 44 cm
- Grosor de corte: Desde 0-12 mm (ajustable)
- Fabricación: Aluminio anodizado y magnesio.
- Diámetro del Disco: 300 mm
- Tipo de operación: Semiautomática
- Sistema de afilado: Equipado con un sistema de afilado de cuchillas mediante piedras especiales para mantener un corte perfecto.
- Capacidad de procesamiento: Cortadora de embutidos, jamón, queso y otros productos alimenticios. Ideal para panaderías, hoteles, catering, carnicerías y otros.
- Rango de operación: 05 a 08 horas continuas.
- Materiales inocuos: El aluminio es un material no reactivo. Los residuos de materiales que puedan migrar del equipo al alimento (como lubricantes o materiales de contacto) están dentro de los límites permisibles establecidos por las normativas locales e internacionales, como las del Codex Alimentarius, la FDA y la EFSA.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

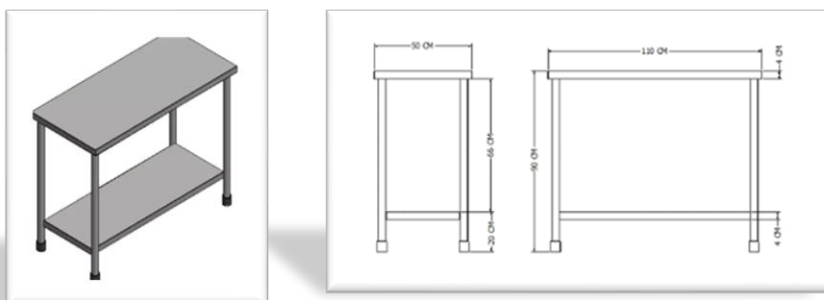
- Componentes: 1 Laminadora modelo DCS-8314-300B, disco cortante de 300 mm, sistema de afilado de cuchillas, manual de operación, piezas y repuestos originales para mantenimiento.
- Imagen referencial



**11. Mesa de acero inoxidable 50 x 110 x 90 cm**

- Cantidad: 4 unidades
- Material: Acero inoxidable, ideal para ambientes de trabajo que requieren materiales resistentes, duraderos y fáciles de limpiar.
- Dimensiones: 50 cm x 110 cm x 90 cm (largo x ancho x alto).
- Cantidad: 2 mesas por módulo, con un total de 9 módulos, lo que da un total de 18 mesas.
- Capacidad de procesamiento: Mesa de trabajo.
- Rango de operación: No aplica
- Materiales inocuos: Acero inoxidable de grado alimenticio.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación.
- Componentes: Estructura, superficie de la mesa es completamente lisa y fácil de limpiar, de dos niveles, y cuatro patas
- Imagen referencial

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”



## 12. Potenciómetro + Solución Buffer 4 Ph + Solución Buffer 7 Ph

- Cantidad: 2 unidades

### **pHmetro portátil**

- Rango de pH -2.00 a 16.00  $\pm 0.05$  pH
- Sensor de penetración
- Temperatura con resolución de 0.01
- Rango de temperatura:  $-5.0^{\circ}\text{C}$  a  $60.0^{\circ}\text{C} \pm 0.5^{\circ}\text{C}$
- Calibración: Automática, 1, 2 o 3 puntos (pH 4.01, 7.01, 10.01 o 4.01, 6.86, 9.18).
- Pantalla: LCD
- Batería: 1.5V (4 baterías), hasta 300 horas de uso continuo, apagado automático tras 8 minutos.
- Dimensiones: 163 x 40 x 26 mm
- Peso: 100 g

### **Soluciones Buffer**

- (pH 4.01, 500 mL): Solución para calibración a pH 4.01.
- (pH 7.01, 500 mL): Solución para calibración a pH 7.01.
- Capacidad de procesamiento: Medición precisa del pH en líquidos como alimentos, agua y suelos, temperatura de  $-5^{\circ}\text{C}$  a  $50^{\circ}\text{C}$  y humedad relativa máxima 100%.
- Rango de operación: Análisis de alimentos.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere.
- Componentes: pHmetro, electrodo pH, herramienta para el electrodo, soluciones buffer (pH 4.01 y 7.01), baterías y manual de instrucciones.
- Imagen referencial

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”



### 13. Ralladora de queso parmesano

- Cantidad: 2 unidades
- Material: Acero inoxidable AISI 304
- Capacidad de producción: 25 kg / Hora aprox.
- Motor: ½ HP 220v. – Monofásica
- Diámetro de discos: 15 cm
- Incluye 3 discos. Ideal para queso parmesano, mozzarella congelada y otros productos como chocolate, coco.
- Capacidad de procesamiento: 25 kg/ hora
- Rango de operación: No aplica
- Materiales inocuos: Acero inoxidable de grado alimentario.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación
- Componentes: Rallador eléctrico con motor ½ HP y 3 discos de recambio.
  
- Imagen referencial

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”



#### 14. Tacho para residuos

- Cantidad: 2 unidades
- Tipo de Tacho: Con pedal para apertura sin contacto manual.
- Capacidad: 15 Litros.
- Colores:
  - Marrón: Para residuos generales.
  - Verde: Para residuos orgánicos.
- Material: Plástico resistente, duradero y fácil de limpiar.
- Capacidad de procesamiento: 15 L por tacho
- Rango de operación: No aplica
- Materiales inocuos: Fabricado en plástico de alta calidad, apto para contacto con residuos.
- Instalaciones y puesta en marcha: No requiere instalación
- Componentes
- 2 tachos de 15 L (1 marrón y 1 verde) con pedal.
- Tapa plástica que se abre automáticamente al presionar el pedal.
- Diseño ergonómico para un uso fácil y sin contacto con las manos.
- Imagen referencial

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”



## 5.1. CONDICIONES DE OPERACIÓN DE LOS BIENES

### a) Cumplimiento de reglamentos y normas técnicas

No contempla.

### b) Documentos entregables de operación

Los Equipos deberán traer consigo los **manuales de servicios, operación y garantía**.

Los manuales deberán ser originales del fabricante. En caso de encontrarse en idioma distinto al castellano, deberán contar con la respectiva traducción. Los manuales no deberán tener marca, anotación o sello que dificulte su lectura.

### c) Garantía comercial/técnica

De 01 año, contra fallas de fabricación y/o vicio oculto. Los equipos deben cumplir los requisitos técnicos recomendados por el capacitador para mantener la garantía; El proveedor debe de realizar la corrección o cambio del producto en un plazo máximo de 03 días de notificado el fallo del producto por parte de la entidad.

### d) Disponibilidad de servicios y repuestos

La empresa ganadora de la Buena Pro, deberá contar con personal que realice el servicio preventivo cuando la entidad lo requiera, así mismo deberá proveer repuestos para el equipo según la marca.

## 5.2. PRESTACIONES ACCESORIAS A LA PRESTACIÓN PRINCIPAL

### a) Mantenimiento preventivo

La empresa Ganadora de la Buena Pro tendrá a su cargo, 01 mantenimiento preventivo, según los procedimientos, manuales y materiales señalados por el fabricante.

## VI. REQUISITOS DEL PROVEEDOR

- Persona Natural o Jurídica con experiencia en el rubro de venta de equipos iguales o similares al objeto de la contratación.



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

- Contar con Registro Nacional de Proveedor de bienes – RNP, vigente.
- Registro Único del Contribuyente – RUC, vigente (Activo y Habido).

## VII. PLAZO MÁXIMO DE ENTREGA

Equipos adquiridos según detalle de las EETT, será entregado en un plazo No mayor de doce (12) días calendario, contados a partir del día siguiente de la firma de contrato. Dicho plazo constituye un requerimiento técnico mínimo y contiene lo siguiente:

## VIII. LUGAR DE ENTREGA

Los bienes serán entregados en la oficina de la Sede desconcentrada de Agromercado – Cajamarca, ubicado en el Jr. Cumbe mayo N° 335 – Cajamarca, en el Horario de 08:30 am a 13:00 pm y de 14:00 pm a 17:30 pm, de lunes a viernes.

## IX. REPOSICIÓN DEL BIEN

La entidad devolverá al contratista el bien defectuoso que no cumpla con las especificaciones técnicas ofertadas, los cuales serán repuestos dentro de un plazo máximo de tres (03) días calendarios, contados a partir del día siguiente hábil de reportado el hecho y los gastos que se generen por esta devolución correrán por cuenta del contratista.

## X. CONFORMIDAD

La conformidad estará a cargo de la Dirección de Gestión de la Oferta Productiva, previo V°B° del Coordinador general del proyecto Prolacteos y V°B° del supervisor y/o inspector del proyecto.

## XI. FORMA DE PAGO

El pago se efectuará con abono al código de cuenta interbancaria (CCI) del proveedor y el pago se efectuará dentro del plazo de quince (15) días calendario.

## XII. REAJUSTES A LOS PAGOS

No se aplicarán reajustes a los pagos correspondientes a la presente contratación.

## XIII. SISTEMA DE CONTRATACION

Suma alzada

## XIV. ADELANTOS

No se otorgará adelantos en la presente contratación.

## XV. SUBCONTRATACIÓN

Queda expresamente establecido que no se permite subcontratar la presente adquisición.



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
 “Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

## XVI. PENALIDADES

### 16.1. Penalidades por Mora

En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplicará automáticamente una penalidad por mora por cada día atraso, según lo dispuesto en el Reglamento de la Ley general de Contrataciones públicas del Estado.

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F tendrá los siguientes valores:

- XVII. C** a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios y ejecución de obras: F = 0.40.
- EI** b) Para plazos mayores a sesenta (60) días: serva absoluta
- |           |      |                          |           |   |
|-----------|------|--------------------------|-----------|---|
| <b>r€</b> | b.1) | Para bienes y servicios: | F = 0.25. | <span style="float: right;">re relacionada</span> |
| <b>cc</b> | b.2) | Para obras:              | F = 0.15. |   |

## XVIII. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

El/los contratista/s será/n responsable/s por la calidad de los bienes ofrecidos y por los vicios ocultos del/los bien/es ofertado/s por un plazo de un (01) año contados a partir de la conformidad otorgada por la Entidad.

## XIX. CONDICIONES QUE DEBERÁ TENER EN CUENTA EL CONTRATISTA

El detalle de las especificaciones técnicas- EETT deberá cumplir obligatoriamente con los reglamentos técnicos y/o normas técnicas vigentes en el País si las hubiera.

**NOTA IMPORTANTE: El no cumplimiento de las especificaciones técnicas mínimas requeridas serán motivo para la no Admisibilidad de la propuesta.**

## XX. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN

### A. EXPERIENCIA DEL POSTOR EN LA ESPECIALIDAD

#### Requisitos:

El postor debe acreditar un monto facturado acumulado equivalente a S/ 150 000.00 (Ciento cincuenta mil con 00/100), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda.

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/ 25500.00 (Veinticinco mil quinientos con 00/100), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los diez años anteriores a la fecha de la presentación de ofertas que se computaran desde la fecha de la conformidad o emisión del comprobante de pago, según corresponda. En el caso de consorcios, todos los



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

integrantes deben contar con la condición de micro y pequeña empresa.

### **Se consideran bienes similares a los siguientes: venta de equipos y/o productos para la industria alimentaria**

#### Acreditación:

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 constancia de depósito, nota de abono, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por entidad del sistema financiero que acredite el abono o la cancelación del mismo con comprobante de pago<sup>1</sup>, o comprobante de retención electrónico emitido por SUNAT por la retención del IGV, correspondientes a un máximo de veinte contrataciones. En caso el postor sustente su experiencia en la especialidad mediante contrataciones realizadas con privados<sup>2</sup>, para acreditarla debe presentar de forma obligatoria lo indicado en el numeral (ii) del presente párrafo; no es posible que acredite su experiencia únicamente con la presentación de contratos u órdenes de compra con conformidad o constancia de prestación.

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 primeras contrataciones indicadas en el **Anexo N° 11** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.

En el caso de suministro, solo se considera como experiencia la parte del contrato que haya sido ejecutada durante los diez 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.

Si el titular de la experiencia no es el postor, consignar si dicha experiencia corresponde a la matriz en caso de que el postor sea sucursal, o fue transmitida por reorganización societaria, debiendo acompañar la documentación sustentatoria correspondiente.

<sup>1</sup> 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. Es válido el sello colocado por el cliente del postor (sea utilizando el término “cancelado” o “pagado”).

<sup>2</sup> Entendiéndose por estas a aquellos que no son entidades contratantes.





PERÚ

Ministerio  
de Desarrollo Agrario  
y Riego

Viceministerio de Políticas  
y Supervisión de Desarrollo  
Agrario

AGROMERCADO



“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”  
“Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana”

Si el postor acredita experiencia de otra persona jurídica como consecuencia de una reorganización societaria, debe presentar adicionalmente el **Anexo N° 14**.

Las personas jurídicas resultantes de un proceso de reorganización societaria no pueden acreditar como experiencia del postor en la especialidad que le hubiesen transmitido como parte de dicha reorganización las personas jurídicas sancionadas con inhabilitación vigente o definitiva.

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.

Sin perjuicio de lo anterior, los postores deben llenar y presentar el **Anexo N° 12** referido a la Experiencia del Postor en la Especialidad.