

SOLICITUD DE COTIZACIÓN N° 000001

UNIDAD EJECUTORA : 017 PROYECTO ESPECIAL BINACIONAL LAGO TITICACA

NRO. IDENTIFICACIÓN : 001330

N° E/M : 00198

Señores : .	R.U.C. : 00000000000	
Dirección :		
Teléfono :	Fax :	
Email :	Fecha : 03/04/2023	Moneda : S/.
Concepto : SERVICIO ESPECIALIZADO EN GESTION POR PROCESOS		

UNIDAD MEDIDA	ITEM	DESCRIPCION	VALOR TOTAL
SERVICIO	071100383296	SERVICIO ESPECIALIZADO EN GESTION POR PROCESOS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS: 1 Especialista en valor agregado de la leche	
TOTAL			

Las cotizaciones a valores referenciales deben estar dirigidas a PROYECTO ESPECIAL BINACIONAL LAGO TITICACA

Condiciones de Compra

- Forma de Pago:
- Garantía:
- La Cotización debe incluir el I.G.V.
- Plazo de Entrega en N° Dias/ Ejecución del Servicio :
- Tipo de Moneda :
- Validez de la cotización :
- Indicar Marca de Procedencia
- Tipo de Cambio :

Atentamente;

Requerimientos Técnicos:

- Descripción del Servicio
- Indicar si el servicio es para equipos/infraestructura
- Presentación(Espec. Técnicas) Equipo Marca Modelo Incluye Preventivo/Cor
- Accesorios/Repuestos adicionales requeridos
- Si el resultante del servicio es un producto indicar: cantidad medidas peso ca
- Plazo de ejecución del servicio periodicidad del servicio plazo de Entrega(Pa
- Servicio Garantizado(En meses/Horas)
- Requiere ser representante autorizado del fabricante
- Soporte Técnico
- Certificado de Calidad
- Muestra
- Experiencia previa del proveedor en ejecución de trabajos similares

MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO
PROYECTO ESPECIAL BINACIONAL LAGO TITICACA


CPC MERY LLANOS PEREZ
MAT. N° 2906
RESPONSABLE/ UASG



PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca

"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

ANEXO 01

TÉRMINOS DE REFERENCIA PARA SERVICIOS DE TERCEROS

SERVICIO ESPECIALIZADO EN GESTION POR PROCESOS

1. AREA USUARIA:

DIRECCIÓN DE DESARROLLO AGROECONÓMICO Y RECUPERACIÓN DE ECOSISTEMAS - PEBLT
META 003: FORTALECIMIENTO DE LAS COMPETENCIAS DEL PRODUCTOR DE GANADO VACUNO LECHERO

2. FINALIDAD PÚBLICA

El Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca, requiere contratar el **SERVICIO DE SERVICIO ESPECIALIZADO EN GESTION POR PROCESOS (Especialista en valor agregado de la leche)**, para el Proyecto "Mejoramiento de la Transferencia Tecnológica del ganado vacuno Lechero en la Cuenca Baja del rio Coata, Distritos de Huata, Coata, Capachica y Paucarcolla de la Provincia de Puno y Distrito de Caracoto - Provincia de San Román - Departamento de Puno" con Código Único N.º 2434687. Servicio que será desarrollado directamente para la Meta 003 Fortalecimiento de las competencias del productor de ganado vacuno lechero de la Dirección de Desarrollo Agroeconómico y Recuperación de Ecosistemas – DDARE.

3. OBJETO:

Contratar una persona natural que brinde el (la) **SERVICIO DE SERVICIO ESPECIALIZADO EN GESTION POR PROCESOS (Especialista en valor agregado de la leche)**. Para ejecutar los componentes y actividades programadas en la META 003: fortalecimiento de las competencias del productor de ganado vacuno lechero.

4. ACTIVIDAD DEL POI:

El POI de gestión del Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca, propone el cumplimiento de los objetivos institucionales considerados en el plan estratégico institucional y en el plan de desarrollo concertado, teniendo en cuenta los recursos destinados al PEBLT, asignados en el presente año fiscal y destinados a la ejecución de actividades de proyectos tendientes al desarrollo integral del mejoramiento de las capacidades productivas y comerciales de los productores agrarios.

5. CARACTERISTICAS Y/O CONDICIONES DEL SERVICIO:

El servicio especializado en gestión por procesos (Especialista en valor agregado de la leche) requerido consiste en:

- **2.9: Asistencia Técnica en Valor Agregado de la Leche**

Esta actividad permitirá concretizar los procesos de formación de los temas de capacitación por lo que tendrán el mismo esquema de intervención en ese sentido por ejemplo si se realiza la capacitaciones en manejo de la leche, buenas prácticas de manufactura y control de calidad, seguidamente capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos y capacitación en sistemas de gestión de la calidad de plantas se dará el seguimiento a través de las asistencias técnicas por parte de los Asistentes Técnicos en Valor Agregado de la Leche y acompañamiento del especialistas.

Objetivo dar seguimiento a las capacitaciones a través de las asistencias técnicas para la implementación de las capacitaciones en manejo de la leche, buenas





“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

prácticas de manufactura y control de calidad, seguidamente capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos y capacitación en sistemas de gestión de la calidad de plantas procesadoras.

• **Actividad 3.11: Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos**

Esta acción está dirigida a productores de leche, procesadoras de leche de gran volumen (Plantas queseras municipales y procesadores artesanales otros involucrados), que se encuentren en las zonas de intervención del proyecto interesados en la elaboración de derivados lácteos, con la finalidad de mejorar sus capacidades técnicas y crear alternativas de desarrollo y generar emprendimientos derivados de la producción lechera.

Además, consiste en la realización de capacitaciones en el procesamiento de derivados lácteos, para mejorar sus capacidades técnicas, estandarizadas de los procesos para obtener productos estandarizados e inocuos de alta calidad.

6. **PLAN DE TRABAJO:** No aplica

7. **REQUISITOS DEL PROVEEDOR:**

7.1 **Formación Académica:**

- Ingeniero Agroindustrial, Alimentario colegiado y habilitado.

7.2 **Experiencia:**

➤ **En general**

- Experiencia general acreditable de 05 (cinco) años en sector Público o Privado (acreditable).
- Experiencia específica de 03 (tres) años como; especialista, extensionista y/o profesional de campo, en la ejecución de proyectos productivos relacionados lácteos y sus derivados.

7.3 **Capacitaciones técnicas en:**

- Quesos Madurados
- Diseño de plantas Agroindustriales
- Procesos de alimentos (tratamiento térmico y/o Shelf Life u otros).
- Buenas Prácticas de manufactura en alimentos.
- Implementación de HACCP
- Manejo de Mastitis
- Agricultura Familiar o relacionados.

7.4 **Otros:**

- Contar con RNP (Registro Nacional de proveedores) y Declaración Jurada de no estar impedido de contratar con el Estado Peruano.

8. **LUGAR Y PLAZO DE PRESTACIÓN DE SERVICIO**

- 8.1. **Lugar:** Puno y en el ámbito de intervención de la Meta 003 Fortalecimiento de las competencias del productor de ganado vacuno lechero (Para la ejecución del servicio contratado, puede hacer uso de las instalaciones acordadas (lugar y





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca

“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

espacios de PEBLT cuando fuera necesario) a efectos de cumplir el servicio requerido).

- 8.2 **Plazo:** Luego de la suscripción del contrato o notificación de la orden de servicio en 9 entregables hasta los 267 días calendario luego de ser notificado de su orden de servicio y/o contrato.

9. ENTREGABLES /PRODUCTO

Deberá presentar de manera eficiente los siguientes 9 entregables por triplicado y con V.B. del Residente y del Supervisor del proyecto.

Primera entrega: Hasta los 22 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
 - Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.
 - Control de calidad de leche.
 - procesos de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.

Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
 - Informe técnico de asistencia técnica
 - Fichas de asistencia técnica
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
-
- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:
 - Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
 - Oficio de invitación a los participantes
 - Informe de evento de capacitación.
 - Acta de ejecución del evento
 - Registro de asistentes del evento de capacitación.
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
-
- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.





“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.

Segunda entrega: Hasta los 53 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:

- Manejo de leche.
- Buenas prácticas de manufactura-BPM.
- Control de calidad de leche.
- procesos de elaboración de quesos tipo paria.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
- Proceso de elaboración de yogurt.
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.

Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
- Informe técnico de asistencia técnica
- Fichas de asistencia técnica
- Registro SERVIAGRO
- Panel fotográfico

- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:

- Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
- Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
- Oficio de invitación a los participantes
- Informe de evento de capacitación.
- Acta de ejecución del evento
- Registro de asistentes del evento de capacitación.
- Registro SERVIAGRO
- Panel fotográfico

- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca

“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Tercera entrega: Hasta los 83 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
 - Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.
 - Control de calidad de leche.
 - procesos de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.
 - Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.
 - Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP.

Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
- Informe técnico de asistencia técnica
- Fichas de asistencia técnica
- Registro SERVIAGRO
- Panel fotográfico

- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:
 - Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
- Oficio de invitación a los participantes
- Informe de evento de capacitación.
- Acta de ejecución del evento
- Registro de asistentes del evento de capacitación.
- Registro SERVIAGRO
- Panel fotográfico

- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.

Cuarto entrega: Hasta los 114 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:





“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
 - Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.
 - Control de calidad de leche.
 - procesos de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.
 - Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.
 - Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP.

Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
- Informe técnico de asistencia técnica
- Fichas de asistencia técnica
- Registro SERVIAGRO
- Panel fotográfico

- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:
 - Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
- Oficio de invitación a los participantes
- Informe de evento de capacitación.
- Acta de ejecución del evento
- Registro de asistentes del evento de capacitación.
- Registro SERVIAGRO
- Panel fotográfico

- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.

Quinto entrega: Hasta los 145 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
 - Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.





PERÚ

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca

“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

- Control de calidad de leche.
- procesos de elaboración de quesos tipo paria.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
- Proceso de elaboración de yogurt.
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.
- Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP.

Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
 - Informe técnico de asistencia técnica
 - Fichas de asistencia técnica
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:
- Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.



Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
 - Oficio de invitación a los participantes
 - Informe de evento de capacitación.
 - Acta de ejecución del evento
 - Registro de asistentes del evento de capacitación.
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.



Sexto entrega: Hasta los 175 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
- Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.
 - Control de calidad de leche.
 - procesos de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.



PERU

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca

“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

- Proceso de elaboración de yogurt.
- Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.
- Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP.

Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
 - Informe técnico de asistencia técnica
 - Fichas de asistencia técnica
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:
- Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
 - Oficio de invitación a los participantes
 - Informe de evento de capacitación.
 - Acta de ejecución del evento
 - Registro de asistentes del evento de capacitación.
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.

Séptimo entrega: Hasta los 206 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
- Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.
 - Control de calidad de leche.
 - procesos de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.
 - Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.
 - Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP.





PERU

Ministerio
de Desarrollo Agrario
y Riego

Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca

“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

Medios de verificación serán:

- Informe técnico de asistencia técnica
 - Fichas de asistencia técnica
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:
- Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
 - Oficio de invitación a los participantes
 - Informe de evento de capacitación.
 - Acta de ejecución del evento
 - Registro de asistentes del evento de capacitación.
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.



Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.

Octavo entrega: Hasta los 236 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
- Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.
 - Control de calidad de leche.
 - procesos de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.
 - Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.
 - Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP.



Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
- Informe técnico de asistencia técnica
- Fichas de asistencia técnica
- Registro SERVIAGRO



“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

- Panel fotográfico
- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:
 - Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
 - Oficio de invitación a los participantes
 - Informe de evento de capacitación.
 - Acta de ejecución del evento
 - Registro de asistentes del evento de capacitación.
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.

Noveno entrega: Hasta los 267 días luego de la suscripción del contrato y/o notificación de la orden de servicio.

Se presentará un producto que contendrá:

- La asistencia técnica en valor agregado de la leche (62 asistencia técnica), relacionado al temario en:
 - Manejo de leche.
 - Buenas prácticas de manufactura-BPM.
 - Control de calidad de leche.
 - procesos de elaboración de quesos tipo paria.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
 - Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
 - Proceso de elaboración de yogurt.
 - Procedimientos operativos estandarizados de saneamiento – POES.
 - Análisis de peligros y puntos críticos de control – HACCP.

Medios de verificación serán:

- Plan de asistencia técnica
 - Informe técnico de asistencia técnica
 - Fichas de asistencia técnica
 - Registro SERVIAGRO
 - Panel fotográfico
- Capacitación en el proceso de elaboración de derivados lácteos (1 capacitación) relacionado al temario en:





"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

- Proceso de elaboración de quesos tipo paria.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta cerrada.
- Proceso de elaboración de quesos madurados de pasta abierta.
- Proceso de elaboración de yogurt.

Medios de verificación serán:

- Plan de capacitación.
- Oficio de invitación a los participantes
- Informe de evento de capacitación.
- Acta de ejecución del evento
- Registro de asistentes del evento de capacitación.
- Registro SERVIAGRO
- Panel fotográfico

- Consolidación del avance físico desarrollado en su respectiva sede en cada una de las actividades programadas.

Se adjuntará al presente producto una copia de respaldo digital editable (Word, Excel u otro) según el entregable del servicio.

10. LUGAR DE ENTREGA DE PRODUCTO

En la sede central del PEBLT sito en Puno Av La Torre N° 399, mediante mesa de partes en horario de atención, carta dirigida al Director Ejecutivo del PEBLT.

11. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

Área que brindará la conformidad: El responsable de Meta 003 Fortalecimiento de las competencias del productor de ganado vacuno lechero y V°B° de la Dirección de Desarrollo Agroeconómico y Recuperación de Ecosistemas del PEBLT.

12. FORMA DE PAGO

El servicio se realizará en nueve (9) armadas, previa conformidad del servicio emitida por el área usuaria. (Según el servicio).

1° pago	2° Pago	3° pago	4° Pago	5° pago
11%	11%	11%	11%	11%
Hasta 22 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio	Hasta 53 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio	Hasta 83 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio	Hasta 114 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio	Hasta 145 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio





“Año de la unidad, la paz y el desarrollo”

6° Pago	7° Pago	8° Pago	9° Pago
11%	11%	11%	12%
Hasta 175 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio	Hasta 206 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio	Hasta 236 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio	Hasta 267 días luego de la firma del contrato y/o orden de servicio

Abono en cuenta CCI, la cual se efectuará una vez culminado el servicio y previa conformidad por parte del área usuaria.

13. **ADELANTOS:** no aplica

14. **PENALIDADES APLICABLES**

14.1 Penalidades por mora:

La entidad aplicará una penalidad de acuerdo a la Directiva Especifica N° 001-2020-MINAGRI-PEBLT/DE, aprobado por Resolución Directoral N° 043-2020-MINAGRI-PEBLT/DE.

14.2 **Otras penalidades:** No aplica.

15. **CONFIDENCIALIDAD Y PROPIEDAD INTELECTUAL**

La información y material producido bajo los términos de este servicio, tales como: escritos, medios magnéticos, digitales y demás documentación generados por el servicio, pasara a propiedad del PEBLT. El proveedor deberá mantener la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de la información y documentación a la que se tenga acceso relacionada con la prestación.

16. **RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS**

La responsabilidad por vicios ocultos se aplicará de conformidad con lo establecido en el artículo 173° del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

17. **ANEXOS:**



MINISTERIO DE DESARROLLO AGRARIO Y RIEGO
Proyecto Especial Binacional Lago Titicaca

Martín E. Chacolí Vilca

Ing. Martín E. Chacolí Vilca
RESP. META DDARE
CIP 266806

JEFE/A DEL AREA USUARIA