

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DE BIENES PARA
SUMINISTRO DE ALIMENTOS (VÍVERES FRESCOS) PARA EL PERSONAL DE TROPA
SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO PARA EL MES DE DICIEMBRE AF-2025 DE LA
33ª BRIGADA DE INFANTERÍA**

I. CONSIDERACIONES GENERALES

1.1 DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

Suministro de alimentos diversos (víveres frescos) para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario para el mes de diciembre AF-2025 de la 33ª Brigada de Infantería.

1.2 FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso selección tiene como finalidad contar con el Suministro de Alimentos diversos en las mejores condiciones de calidad y costos que permitan una adecuada alimentación para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario para el mes de diciembre AF-2026 de la 33ª Brigada de Infantería.

1.3 OBJETIVO DE LA CONTRATACION

- **Objetivo General**

Adquirir Víveres para el suministro de alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario para el mes de diciembre AF-2025 de la 33ª Brigada de Infantería, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, con la finalidad de cumplir la normatividad vigente.

- **Objetivo Específico**

Brindar una alimentación adecuada y balanceada en las mejores condiciones, abasteciendo de Víveres Frescos a las diferentes UU/PPUU dependientes de la 33ª Brigada de Infantería, para la confección del racionamiento para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, con la finalidad de mantener su óptimo estado de salud y mejorar el rendimiento físico y mental en bienestar de nuestro personal militar.

1.4 Descripción y cantidades de bienes.

VIVERES FRESCOS:

N/O	DENOMINACION	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL KILOS
01	JAMONADA DE POLLO	KLS	71.000
02	ACEITUNA NEGRA	KLS	121.000
03	CEBOLLA ROJA	KLS	1,032.000
04	TOMATE	KLS	1,005.000
05	LECHUGA CRIOLLA	KLS	996.00
06	ZANAHORIA	KLS	996.00
07	PORO	KLS	679.000
08	APIO	KLS	679.000



1.5 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS GENERALES:

- Se precisa que todos los bienes requeridos mediante el presente procedimiento de selección, además de cumplir con las Especificaciones Técnicas detalladas en el numeral siguiente, deberán cumplir de manera obligatoria con las normas señaladas en la Base Legal del presente.
- Los alimentos que se internen a nuestra Entidad no deberán tener agentes contaminantes que puedan resultar nocivos para la salud, no deberán tener residuos de plaguicidas empleados en la producción y cosecha que excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius. En la cosecha y almacenamiento de vegetales, especialmente en cereales y semillas, deben así mismo, adoptarse las medidas necesarias para prevenir la presencia de hongos, particularmente los generados de toxinas, así como la exposición a otras sustancias contaminantes.
- Está prohibido utilizar sustancias con el propósito de acelerar o provocar la madurez forzada de las frutas o verduras, esto podrá dar lugar a la aplicación de penalidades, sin perjuicio de resolverse el contrato por incumplimiento de obligaciones contractuales.
- El proveedor que se presente al procedimiento de selección y que resulte adjudicado con la buena pro, procediendo a suscribir el Contrato correspondiente, asume la obligación de brindar a nuestra Entidad, la información del producto (cuando se requiera), lo que incluirá la información sobre las advertencias y/o riesgos que debe considerar nuestra Entidad respecto de los mismos.
- Nota Importante: Cualquier alimento que al momento que se interne o durante el período de garantía, evidencie falta de inocuidad, será remitido a los Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo, a efectos de detectar si los mismos efectivamente no cumplen con las disposiciones de inocuidad señaladas en la Base Legal del presente requerimiento. De ser ese el caso, se procederá a informar de inmediato al SENASA o a DIGESA para que se adopten las acciones correspondientes.

II. CONSIDERACIONES ESPECÍFICAS

2.1 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS POR CADA PRODUCTO:

Los productos alimenticios deberán cumplir con las siguientes especificaciones técnicas:

VÍVERES FRESCOS

JAMONADA DE POLLO

Elaborado con carne de pollo y preservantes autorizados para este tipo de productos, además de especias naturales, debiendo el producto tener buena apariencia general, textura consistente, olor, color y sabor característicos, sin presencia de olores desagradables a rancidez o descomposición por la presencia de microorganismos.

Características del envase:

Material plástico, totalmente hermético y aséptico que permita una buena conservación durante su almacenamiento en refrigeración, inerte al contacto con el producto, envase resistente a su manipulación y transporte.



El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante o productor), Registro Sanitario, peso bruto y peso neto, fechas de producción y de consumo del producto. El transporte del producto refrigerado, deberá realizarse en jvas fácilmente higienizables que protejan al producto de daños mecánicos, pérdidas, desecación, oxidación excesiva por humedad, libre de agentes contaminantes.

Presentación:

Laminado por 200 GR, herméticamente cerrado, sellado al vacío, de olor sui generis, libre de olores anormales, color y sabor característico al producto, de consistencia firme, el producto deberá identificar su condición y calidad sanitaria. Registro sanitario y fecha de vencimiento vigente.

Envase:

Lamina tapa x 200 gr, herméticamente cerrado

Vida útil: 60 días.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia del registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o documento análogo.

ACEITUNA NEGRA

La aceituna es el fruto de la variedad de olivo cultivado. (*Olea europaea*), sano, cosechado en el estado de madurez y de calidad óptima.

Características de Calidad

La aceituna obtenida de frutos cosechados en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y época de la cosecha, un color rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)
- La salmuera para aceitunas negras (solución salina mínima de 7%)
- el peso del producto escurrido mínimo 80%.

VIDA ÚTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACEITUNA es de tres (03) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 33ª Brigada de Infantería.

TAMAÑO Y/O CALIBRE

130/150 unidades por kilo

Unidad de Medida

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Balde de 05-10 kilogramos.

Envase Primario para Internamiento

Envase resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Embalaje para Internamiento

BALDE de primer uso. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.



No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Base Legal de cumplimiento obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia de autorización de establecimiento de procesamiento emitido por SENASA.

CEBOLLA ROJA

Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada tamaño grande y uniforme de una misma variedad, el color del producto deberá ser típico de la variedad, deberá estar limpio de materias extrañas, tierra piedras, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición. Las cebollas de un mismo lote deberán tener el mismo grado de madurez, presentando por lo menos las dos primeras túnicas exteriores, así como el tallo completamente desecado y el diámetro de la primera calidad más de 70 mm.

Las cebollas rojas o Allium cepa de base carnosa e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

Características de Calidad

Deberá ser roja criolla de primera colocada en sacos de polietileno de 05 a 15 kg no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición) de acuerdo al decreto Supremo 007-98 SA Capítulo II: Artículo 26.

Requisitos organolépticos

- Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- Sabor: Característico.
- Forma. Globosa, esférica o elipsoidal
- Diámetro: Oscila entre los 3-12 cm
- Peso. Entre 100 y 250 gramos cada una.

Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Alteraciones: V.N 0 %
- Picadura: V.N. 0%



Contaminantes:

En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en estos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

VIDA ÚTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

Unidad De Medida: Unidad = Kilogramo

Envase Primario para Internamiento

En sacos de polietileno de 50 a 80 Kg, debe ser de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Base Legal de Cumplimiento Obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia de autorización de establecimiento de procesamiento emitido por SENASA.

TOMATE

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano.

Características de Calidad

El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en jvas de plástico debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26

Requisitos físicos – químicos:

- Desprendimiento de la piel: Máx. 0%
- Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máx. 2%
- Brotamiento: Máx. 0%
- Pudrición seca: Máx. 0%
- Pudrición húmeda: Máx. 0%
- Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): Máx. 1%
- Mezclas varietales: Máx. 2%



VIDA UTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

Envase Primario para Internamiento

Java de plástico x 25 kg. No se aceptará envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Base Legal de Cumplimiento Obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia de autorización de establecimiento de procesamiento emitido por SENASA.

LECHUGA CRIOLLA

Las lechugas deberán presentarse limpias, frescas, sanas pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Color y forma típica del cultivar, consistencia: las cabezas deberán de presentarse blandas y firmes.

Características de Calidad

Sanidad: las cabezas no deberán presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas.

Requisitos organolépticos

- Color: característico
- Olor: Sui generis
- Sabor: suave, agradable y fresco

VIDA UTIL_ El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto lechuga, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

Envase Primario para Internamiento

Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, manipulación y transporte.

Base Legal de Cumplimiento Obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:



Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia de autorización de establecimiento de procesamiento emitido por SENASA.

ZANAHORIA

Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbeliferae, al género Daucus y especie carota.

Características de Calidad

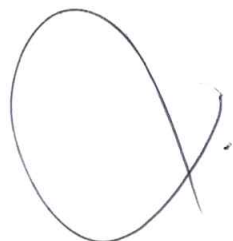
La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño) deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

Requisitos organolépticos

- Tamaño: 15 a 17 cm aprox.
- Peso: entre 100 y 250 g. aprox.
- Color naranja con velas perpendiculares a su longitud de color amarillas.
- Textura dura y sólida
- Sabor ligeramente dulce.
- Enteras y firmes.

Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco
- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.



VIDA ÚTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

Envase Primario para Internamiento

El envase debe ser de primer uso, sacos de polipropileno de 05 a 10 Kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Base Legal de Cumplimiento Obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su



inocuidad Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia de autorización de establecimiento de procesamiento emitido por SENASA.

PORO

El poro deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación

Atados de 5 unidades mínimo, debe ser de tamaño de 25 a 30 Cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y sano, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Características de Calidad

Los poros deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capitulo II. Artículo 26.

Requisitos organolépticos

- Color: característico
- Consistencia: firme
- Forma: tallo largo con hojas verdes.

Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%
- Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

VIDA ÚTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto poro es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

Base Legal de Cumplimiento Obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia de autorización de establecimiento de procesamiento emitido por SENASA.



SUB ÍTEM N° 2.8 APIO

El apio es una planta herbácea de primera calidad

Presentación

Atados de 5 unidades mínimo, debe ser tamaño de 25 a 30 cm uniforme con hojas verdes fresco limpio y son, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Hojas de apio: la presencia de enfermedades daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros) restan vida de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y claro doméstico.

Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición)

Características de Calidad

Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26. Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Requisitos fitosanitarios

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%
- Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo pos cosecha.

VIDA ÚTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

Base Legal de Cumplimiento Obligatorio

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad Decreto Supremo N° 004-2011-AG, Reglamento de inocuidad Agroalimentaria.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- Copia de autorización de establecimiento de procesamiento emitido por SENASA.

2.2 Sistema de Contratación

Precio Unitario.

2.3 Garantía comercial

La garantía comercial es de siete (07) días para los alimentos frescos.

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



considerando como monto el subtotal del producto o productos consignado en la orden de compra.

2.4 Transporte

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

Se precisa que la Base Macamango se encuentra a cuatro (04) minutos y un (01) kilómetro del centro de la ciudad de Quillabamba, el camino es asfaltado y su abastecimiento no representa ninguna dificultad en cuanto al transporte; sin embargo, esta figura es diferente en a la distribución de víveres a las bases; cómo se puede observar de acuerdo al siguiente detalle:

- Corredor Selva: a partir del 64.7 kilómetros (01 hora y 31 minutos) en el centro Poblado Palma Real, es el camino a las bases Venecia, Kepashiato, Kapé, Yuveni, Aeródromo, en donde las condiciones de transitabilidad cambian, debido a que las carreteras no son asfaltadas estas se encuentran sin ningún tipo de pavimentación, presentan trochas, baches, huecos y deterioro, representando un serio desafío debido a las condiciones climáticas adversas.
- Corredor Sierra: a partir del 21.6 kilómetros (36 minutos) se encuentra el centro Poblado de Santa María, a partir de ahí, es el camino a la base Pucyura, siendo el tiempo estimado de 02 horas y 06 minutos y de 69.4 kilómetros.

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

UNIDADES	BASES	DISTANCIA EN KMS	CANTIDAD APROXIMADA DE KILOS x SEMANAS				TOTAL KILOS MENSUALES	EN PORCENTAJE %
			1RA SEM	2DA SEM	3RA SEM	4TA SEM		
FUERTE PACHACUTEC	MACAMANGO (*)		307	307	307	307	1,228.000	22
BATALLON CONTRATERRORISTA N° 314	KEPASHIATO	180	195	195	195	195	780.000	14
	K.P 127	200	84	84	84	84	336.000	6
BATALLON CONTRATERRORISTA N° 331	PUCYURA	90	139	139	139	139	556.000	10
	YUVENI	120	139	139	139	139	556.000	10
BATALLON CONTRATERRORISTA N° 333	AERÓDROMO	145	139	139	139	139	556.000	10
	IVOCHOTE	172	139	139	139	139	556.000	10
FUERTE VENECIA	VENECIA	123	251	251	251	258	1,011.00	18
TOTAL KILOS MENSUAL							5,579.00	

(*) en el Fte Pachacutec los internamientos son diarios

NOTA: La cantidad de kilos indicados por bases son datos aproximados, la cual está supeditado a los movimientos de personal, de acuerdo a planes operacionales.



2.5 Lugar de la Prestación

La entrega de los bienes (**Viveres frescos**) se realizará de forma diaria, todos los días de lunes a domingo en el horario de 06:00 a 08:30 horas en el Fuerte Pachacútec, así mismo se realizará el internamiento una (01) vez a la semana en cada base: VENECIA (KITENI), BCT 314 (KEPASHIATO-KP 127), BCT N° 331 (PUCYURA-YUVENI), BCT N° 333 (AERÓDROMO-IVOCHOTE) en el horario laborable de 06:00 a 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la sección intendencia.

- Alimentos Percibibles:

- Verdura y otros los abastecimientos DIARIO en el horario de 0600 a 0830 en Macamango (De acuerdo a la necesidad de abastecimiento de la entidad).
- Verdura y otros los abastecimientos una (01) vez por semana en el **Fuerte Venecia, BCT N° 314** (Kepashiato, KP 127), **BCT N° 331** (PUCYURA-YUVENI), **BCT N° 333** (AERÓDROMO-IVOCHOTE) (De acuerdo a la necesidad de abastecimiento de la entidad).

2.6 Plazo de Ejecución de la Prestación

El plazo de ejecución del suministro de bienes se dará para el mes de diciembre, con la cual al requerimiento del área usuaria se contará con la orden de compra, una vez generado la orden de compra, la ejecución será de un plazo no mayor a 05 días.

III. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR O CONTRATISTA

3.1 Requisitos del Proveedor

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

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

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

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



IV. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

4.1 Confidencialidad

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

4.2 Conformidad

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

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

4.3 Forma de Pago

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

4.4 Penalidades

Las penalidades por incumplimiento están determinadas en el artículo 120° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas.

4.5 De las otras Penalidades

De acuerdo con el artículo 120° del Reglamento de la Ley General de Contrataciones Públicas, se pueden establecer otras penalidades, distintas al retraso o mora:

Otras penalidades			
N°	Supuestos de aplicación de penalidad	Forma de cálculo	Procedimiento
1	Por no canjear o reponer el producto, dentro del plazo de la garantía comercial otorgada.	0.5 de la UIT por cada día de incumplimiento.	Según informe del área usuaria.
2	Por internar alimentos que no son aptos o inocuos para el consumo humano.	Tres (3) UIT por cada tipo de bien.	Según informe del área usuaria, que tenga como sustento el Informe o Certificación que acredite la falta de aptitud o inocuidad del alimento, emitido por Organismos de Certificación, Organismos de Inspección o Laboratorios de ensayo.
3	Por internar productos que no cuentan con registro sanitario vigente o no cuentan con registro sanitario	Una (1) UIT por ocurrencia.	Según informe del área usuaria.

Procedimiento de aplicación:

- a) De detectarse alguna infracción cometida por el Contratista, el



usuaria procederá a comunicarle la misma mediante carta, otorgándole un plazo no mayor a 24 horas para que proceda a presentar sus descargos.

- b) De presentar el contratista sus descargos, el área usuaria procederá a evaluarlos, declarando el levantamiento de la observación o la aplicación de la penalidad. En cualquiera de los referidos casos, el área usuaria procederá a comunicar su respuesta por escrito al Contratista en un plazo no mayor a cinco (5) días hábiles de vencido el plazo para presentar sus descargos.
- c) De no presentar el contratista sus descargos, el área usuaria procederá a aplicar directamente la penalidad.
- d) La penalidad será deducida de los pagos a cuenta, del pago final o en la liquidación final, o si fuese necesario se cobrará del monto resultante de la ejecución de la garantía de fiel cumplimiento.
- e) El área usuaria verificará el tope máximo de aplicación de la penalidad, y en caso de producido, podrá recomendar la resolución del Contrato por incumplimiento, de conformidad a la normativa de contratación Estatal.
- f) Las penalidades podrán aplicarse incluso cuando ya se haya otorgado la conformidad respectiva, si con posterioridad a la referida conformidad se verifica o detecta un supuesto no penalizado o que haya surgido con posterioridad a la referida conformidad.
- g) En caso que una misma infracción configure más de un supuesto a penalizar, se aplicará la penalidad de mayor valor económico, según el resultado que arroje la fórmula de cálculo de los supuestos a penalizar. En ningún caso una misma infracción puede generar la aplicación de más de una penalidad.
- h) La penalidad por mora y otras 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.

4.6 Responsabilidad por vicios ocultos.

El contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes entregados por un plazo de un (01) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la entidad.


4.7 Documentos para la Admisión de la Oferta

- Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. (Te negro, leche, sémola, manteca, levadura, mejorador de pan, margarina, mermelada, jamonada).
- Certificación de validación técnica oficial del Plan Haccp vigente, para los productos que correspondan.
- Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria del establecimiento.



que realizo el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art, 33° del D.S. N° 004-2011-AG. La autorización sanitaria del establecimiento dedicado al procesamiento primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos otorgado por el SENASA (Trigo entero pelado, aceituna negra, Cebolla roja, tomate, lechuga criolla, zanahoria, poro, apio).




O-00046022853 - O+
PRISILA IAZO DELGADILLO
Capitán de Intendencia
Jefe de la sección Intendencia N° 33

