



Requerimiento

Especificaciones Técnicas

1. Órgano y/o Unidad Orgánica:	Unidad de Recursos Humanos (UNREH)		
2. Denominación de la Contratación:	Adquisición de víveres para el racionamiento del personal FAP del Centro Nacional de Imágenes Satelitales - CNOIS		
3. Actividad del POI:	Gestión administrativa		
I. FINALIDAD PÚBLICA			
Asegurar el suministro oportuno de raciones alimenticias al personal militar para mantener su bienestar y rendimiento en las actividades operativas.			
II. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN			
Garantizar la adecuada alimentación del personal militar en actividad, asegurando su bienestar físico y operativo, a través del abastecimiento oportuno, suficiente y de calidad de los vivires necesarios para el cumplimiento de sus funciones.			
III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR			
3.1. Descripción de los bienes a contratar			
Nº	Cantidad	Unidad de Medida	Descripción del bien
1	20	UNIDAD	CEBADA TOSTADA X 5 KG
2	4	KG	OREGANO ENTERO SECO A GRANEL
3	10	UNIDAD	PIMIENTA NEGRA MOLIDA X 500 g
4	7	UNIDAD	KÉTCHUP X 1KG
5	7	UNIDAD	MOSTASA X 400
6	4	UNIDAD	MAYONESA X 850 g
7	28	UNIDAD	VINAGRE BLANCO X 1L
8	14	UNIDAD	SILLAO X 1L
9	28	UNIDAD	CHICHA DE JORA X 1L
10	33	UNIDAD	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX X 6
11	4	KG	CLAVOS DE COLOR
12	8	KG	COCOA EN POLVO A GRANEL
13	30	KG	GALLETA DE SODA A GRANEL
14	20	UNIDAD	CAFÉ MOLIDO X 450 g
15	5	KG	COMINO MOLIDO



16	5	KG	HONGO SECO
17	1	KG	LAUREL (AL PESO)
18	50	KG	QUESO FRESCO DE VACA
19	126	KG	CHULETA DE CERDO
20	80	KG	TOMATE (AL PESO)
21	150	KG	CEBOLLA ROJA (AL PESO)
22	150	KG	PAPA AMARILLA
23	80	KG	ZANAHORIA (AL PESO)
24	35	KG	LECHUGA CRESPA ORGANICA (AL PESO)
25	50	KG	MANZANA DE AGUA (AL PESO)
26	7	UNIDAD	MERMELADA DE FRESA X 1 KG
27	20	EMPAQUE X 24	HOT-DOG DE POLLO
28	50	KG	PIÑA CAYENA (AL PESO)
29	20	KG	ROCOTO (AL PESO)
30	84	KG	AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)
31	20	UNIDAD	PEREJIL (POR ATADO)
32	28	KG	APIO (AL PESO)
33	20	UNIDAD	CULANTRO (POR ATADO)
34	56	KG	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)
35	10	UNIDAD	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)
36	7	KG	KION FRESCO (AL PESO)
37	100	KG	CARNE DE RES MOLIDA
38	14	KG	ACEITUNA NEGRA A GRANEL
39	4	KG	CANELA ENTERA
40	10	UNIDAD	ESENCIA DE VAINILLA X 1L
41	2	UNIDAD	HARIAN DE CHUÑO X 5 KG
42	3	KG	MANI MOLIDO
43	8	UNIDAD	MENSI X 350 ML
44	3	KG	PASA SIN PEPA
45	7	KG	SÉMOLA A GRANEL
46	10	KG	AJÍ PANCA (AL PESO)
47	5	UNIDAD	ALBAHACA (POR ATADO)
48	10	KG	ESPINACA (AL PESO)
49	5	KG	HUACATAY (AL PESO)



50	16	KG	PIMIENTO ROJO
51	14	KG	PORO (AL PESO)
52	10	KG	QUESO TIPO EDAM
53	20	KG	MARGARINA CON SAL A GRANEL
54	5	UNIDAD	ROMERO (POR ATADO)
55	10	KG	JAMÓN INGLÉS
56	3	KG	HIERBA BUENA (AL PESO)
57	7	KG	MORÓN ENTERO
58	20	KG	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)

3.2. Características técnicas

Sub-ítem N°1: CEBADA TOSTADA X 5 KG

Sub-ítem N°1 CEBADA TOSTADA X 5 KG	
<i>Tipo</i>	<i>Cebada tostada.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Embolsado, en paquetes de 5 Kg, herméticamente cerrado.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente. y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA. Fecha de vencimiento</i>

Sub-ítem N°2: OREGANO ENTERO SECO A GRANEL

Sub-ítem N°2 OREGANO ENTERO SECO A GRANEL	
<i>Tipo</i>	<i>Hojas secas.</i>
<i>Presentación</i>	<i>A granel, embolsado por 250 g., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera, libre de impurezas.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario Vigente fecha de vencimiento mínimo 8 meses posteriores a la fecha de entrega.</i>

Sub-ítem N°3: PIMIENTA NEGRA MOLIDA X 500 g

Sub-ítem N°3 PIMIENTA NEGRA MOLIDA X 500 g	
<i>Tipo</i>	<i>Condimento, molido, puro.</i>
<i>Presentación</i>	<i>A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de altadensidad, herméticamente cerrado.</i>



Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°4: KÉTCHUP X 1KG

<u>Sub-ítem N°4 KÉTCHUP X 1KG</u>	
Tipo	Kétchup clásico
Presentación	Sachet x 1kg
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub- ítem N°5: MOSTASA X 400

<u>Sub-ítem N°5 MOSTASA X 400</u>	
Tipo	Semillas de mostaza procesadas, vinagre, sal especias, condimento envasado con apariencia externa pastosa y de sabor picante
Presentación	Empaquetado por 400 gr., herméticamente cerrado, con boquilla aplicadora.
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°6: MAYONESA X 850 g

<u>Sub-ítem N°6 MAYONESA X 850 g</u>	
Tipo	Salsa, consistencia pastosa, emulsionada fría elaborada a base de huevo entero, aceite vegetal comestible e ingrediente acidificante
Presentación	850 gramos, herméticamente cerrado, con boquilla aplicadora.
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub- ítem N°7: VINAGRE BLANCO X 1L

<u>Sub-ítem N°7 VINAGRE BLANCO X 1L</u>	
Tipo	Bebida fermentada hasta la presencia de ácido acético.
Presentación	La unidad equivale a botella de 1 L. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub- ítem N°8: SILLAO X 1L



Sub-ítem N°8 SILLAO X 1L

Tipo	Producto elaborado a base de soya
Presentación	Botella de 500 ml o 1 L
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°9: CHICHA DE JORA X 1L

Sub-ítem N°9 CHICHA DE JORA X 1L

Tipo	Fermentado de maíz de jora
Presentación	Botella x 1 litro.
Calidad	Libre de impurezas y cuerpos extraños.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°10: LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX X 6

Sub-ítem N°10 LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX X 6

Tipo	Leche Evaporada Entera enriquecida con vitaminas A y D
Presentación	Lata x 400 gr Bandeja de cartón de primer uso x 6 latas
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°11: CLAVOS DE COLOR

Sub-ítem N°11 CLAVOS DE COLOR

Tipo	Entero.
Presentación	A granel, embolsado por 1 Kg., en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado
Calidad	Primera, libre de impurezas
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.



Sub-ítem N°12: COCOA EN POLVO A GRANEL

<u>Sub-ítem N°12 COCOA EN POLVO A GRANEL</u>	
<i>Tipo</i>	<i>En polvo</i>
<i>Presentación</i>	<i>Sobres de 150gr o 900gr</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.</i>

Sub-ítem N°13: GALLETA DE SODA A GRANEL

<u>Sub-ítem N°13 GALLETA DE SODA A GRANEL</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Derivado del cereal-productos de panadería salado.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Caja de cartón x de 2.5 a 3 kg Derivado del cereal-productos de panadería salado</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.</i>

Sub-ítem N°14: CAFÉ MOLIDO X 450 g

<u>Sub-ítem N°14 CAFÉ MOLIDO X 450 g</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Grano aromático.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Bolsa de fondo plano x 450 gramos.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.</i>

Sub-ítem N°15: COMINO MOLIDO

<u>Sub-ítem N°15 COMINO MOLIDO</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Condimento, molido, puro</i>
<i>Presentación</i>	<i>A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera, libre de impurezas.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.</i>



Sub-ítem N°16: HONGO SECO

<u>Sub-ítem N°16 HONGO SECO</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Hongo negro seco</i>
<i>Presentación</i>	<i>Bolsa de polietileno por 250 gr. herméticamente sellada. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Registro sanitario y fecha de vencimiento</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.</i>

Sub-ítem N°17: LAUREL (AL PESO)

<u>Sub-ítem N°17 LAUREL (AL PESO)</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Hojas secas</i>
<i>Presentación</i>	<i>A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera, libre de impurezas</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.</i>

Sub-ítem N°18: QUESO FRESCO DE VACA

<u>Sub-ítem N°18 QUESO FRESCO DE VACA</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco de vaca, con sal, pasteurizado.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Por moldes compactos, embolsados x 1 Kg, refrigerado</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera, cumplimiento de CODEX STAN A-6</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.</i>

Sub-ítem N°19: CHULETA DE CERDO

<u>Sub-ítem N°19 CHULETA DE CERDO</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Carne de cerdo, con hueso en una proporción de menos del 20% y contenido de grasa menor del 10%</i>
<i>Presentación</i>	<i>En bolsa trozada en porciones de 250 – 350 gramos. Transportadas en envases de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rosado subido, masa muscular sin presencia de granulaciones contenido máximo de 10% de materia grasa.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario del establecimiento que expende el producto</i>



Sub-ítem N°20: TOMATE (AL PESO)

Sub-ítem N°20 TOMATE (AL PESO)	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco, semi-maduro.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Empaquetado de 2 a 3 KG en bolsa de grado alimenticio, el peso por unidad debe oscilar entre 120- 180 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Color rojo brillante y uniforme (según variedad), piel lisa y firme pero ligeramente flexible al tacto, pulpa jugosa y consistente, sin magulladuras ni grietas. Aroma fresco y ligeramente dulce, característico del tomate maduro, con sabor equilibrado entre dulzor y acidez, sin olores extraños ni fermentados.</i>

Sub-ítem N°21: CEBOLLA ROJA (AL PESO)

Sub-ítem N°21 CEBOLLA ROJA (AL PESO)	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco, maduro</i>
<i>Presentación</i>	<i>Peso 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera.</i>

Sub-ítem N°22: PAPA AMARILLA

Sub-ítem N°22 PAPA AMARRILLA	
<i>Tipo</i>	<i>Tubérculo</i>
<i>Presentación</i>	<i>Empacado de 4 a 5 KG en bolsa de grado alimenticio, el peso por unidad debe oscilar entre 120-180 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Papa de piel y pulpa color amarillo ocre</i>



Sub-ítem N°23: ZANAHORIA (AL PESO)

Sub-ítem N°23 ZANAHORIA (AL PESO)	
<i>Tipo</i>	<i>Tubérculo fresco, maduro anaranjado.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Empaquetado de 1 a 2 kg en bolsa de grado alimenticio, el peso por unidad debe oscilar entre 100-150 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Color naranja brillante y uniforme, textura firme y crocante, superficie lisa sin grietas ni manchas. Aroma suave y fresco, sabor dulce característico, sin señales de amargor o deterioro.</i>

Sub-ítem N°24: LECHUGA CRESPA ORGANICA (AL PESO)

Sub-ítem N°24 LECHUGA CRESPA ORGANICA (AL PESO)	
<i>Tipo</i>	<i>Lactuca sativa, familia asteraceae, verdura de hoja tierna verde claro. Tipo crespa</i>
<i>Presentación</i>	<i>Unidad por 400 gr. +/- 5%. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera.</i>

Sub-ítem N°25: MANZANA DE AGUA (AL PESO)

Sub-ítem N°25 MANZANA DE AGUA (AL PESO)	
<i>Tipo</i>	<i>Manzana de agua, piel o cascara verde con algunas partes rojas.</i>
<i>Presentación</i>	<i>El encasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera y debidamente seleccionadas.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA</i>



Sub-ítem N°26: MERMELADA DE FRESA X 1 KG

Sub-ítem N°26 MERMELADA DE FRESA X 1 KG	
<i>Tipo</i>	<i>Sabor de Fresa</i>
<i>Presentación</i>	<i>En pomos de vidrio de 1 Kg., herméticamente cerrado</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera, elaborado a base de fruta.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitaria Vigente Fecha de vencimiento</i>

Sub-ítem N°27: HOT-DOG DE POLLO

Sub-ítem N°27 HOT DOG DE POLLO	
<i>Tipo</i>	<i>De pollo</i>
<i>Presentación</i>	<i>Paquetes embolsados por 24 unidades Herméticamente cerrado al vacío peso mínimo de 60 gr. Por cada unidad de hot dog.</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Color rosado uniforme, textura firme y compacta, superficie lisa y sin exudados. Aroma suave y característico del producto cocido, sabor ligeramente salado, sin olores rancios.</i>

Sub-ítem N°28: PIÑA CAYENA (AL PESO)

Sub-ítem N°28 PIÑA CAYENA (AL PESO)	
<i>Tipo</i>	<i>Cayena, fresca, madura.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Peso mínimo por unidad 1 A 2.5 kg. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Cáscara amarilla con tonalidades verdes claras, firme al tacto y ojos bien formados; pulpa amarilla jugosa. Aroma dulce y tropical intenso, sabor equilibrado entre dulzor y acidez, sin fermentación.</i>



Sub-ítem N°29: ROCOTO (AL PESO)

Sub-ítem N°29 ROCOTO AL PESO	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco, maduro.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Empaquetado x 1 kg en bolsa de grado alimenticio, el peso por unidad debe oscilar entre 60-100 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Color rojo, piel tensa y firme, pulpa gruesa y semillas bien formadas. Aroma fresco y penetrante, sabor intensamente picante y ligeramente dulce, sin signos de fermentación.</i>

Sub-ítem N°30: AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)

Sub-ítem N°30 AJI AMARILLO FRESCO (AL PESO)	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco, maduro, textura dura</i>
<i>Presentación</i>	<i>Empaquetado x 1 kg en bolsa de grado alimenticio, el peso por unidad debe oscilar entre e 20-40 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Color amarillo intenso a anaranjado brillante, piel lisa y firme, pulpa carnosa y jugosa, sin manchas ni arrugas. Aroma fresco y ligeramente frutado, sabor picante moderado y característico, sin olores extraños.</i>

Sub-ítem N°31: PEREJIL (POR ATADO)

Sub-ítem N°31 PEREJIL (POR ATADO)	
<i>Tipo</i>	<i>Verdura de hoja fresca, planta herbácea de la familia Apiaceae.</i>
<i>Presentación</i>	<i>En atados x 1 kg</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera</i>
<i>Seguridad</i>	<i>Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA</i>



Sub-ítem N°32: APIO (AL PESO)

<u>Sub-ítem N°32 APIO (AL PESO)</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco entero.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Peso por cabeza de apio 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>

Sub-ítem N°33: CULANTRO (POR ATADO)

<u>Sub-ítem N°33 CULANTRO (POR ATADO)</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco, limpio.</i>
<i>Presentación</i>	<i>Atado de 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera.</i>

Sub-ítem N°34: CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)

<u>Sub-ítem N°34 CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Verdura derivada del choclo entero fresco y tierno</i>
<i>Presentación</i>	<i>Empaquetado de 0.5 a 1 KG en bolsa de grado alimenticio. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Características organolépticas</i>	<i>Granos amarillos o blancos brillantes, uniformes, tiernos y jugosos, sin arrugas ni decoloración. Aroma fresco y ligeramente dulce, sabor suave y azucarado, sin olor agrio.</i>

Sub-ítem N°35: CEBOLLA CHINA (POR ATADO)

<u>Sub-ítem N°35 CEBOLLA CHINA (POR ATADO)</u>	
<i>Tipo</i>	<i>Fresco y Limpio</i>
<i>Presentación</i>	<i>Atado x 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.</i>
<i>Calidad</i>	<i>Primera.</i>



Sub-ítem N°36: KION FRESCO (AL PESO)

Sub-ítem N°36 KION FRESCO (AL PESO)	
Tipo	Fresco, raíz entera.
Presentación	Empaquetado de 0.5 a 0.25 KG en bolsa de grado alimenticio, el peso por unidad debe oscilar entre 20-40 gramos. Transportadas en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Rizoma firme, piel delgada color beige claro, pulpa amarillo pálido y fibrosa, sin zonas húmedas o arrugadas. Aroma fresco, cítrico y picante, sabor intenso y ligeramente ardiente, sin olor a moho.

Sub-ítem N°37: CARNE DE RES MOLIDA

Sub-ítem N°37 CARNE DE RES MOLIDA	
Tipo	Carne de vacuno de primera corte: guiso Refrigerada
Presentación	Sin hueso x 1 Kg. en bolsa de polietileno de alta densidad de grado alimenticio, en jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación. Rotulado indicando descripción del producto. Grasa menor del 5% de corte definido. El transporte debe realizarse en vehículos provistos de sistemas de refrigeración que mantenga el producto a una temperatura de 4°C.
Características organolépticas	Superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rojo subido, olor característico. De textura firme, se deberá retractar (relajar) al tacto, consistencia firme de color rojo claro, fresca, que conserve sus cualidades organolépticas químicas y microbiológicas
Calidad	Primera.
Seguridad	Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA.



Sub-ítem N°38: ACEITUNA NEGRA A GRANEL

Sub-ítem N°38 ACEITUNA NEGRA A GRANEL	
Tipo	<i>Negra de botija en salmuera, entera, de tamaño grande homogéneo, con pepa. Peso promedio por unidad de 8 gr.</i>
Presentación	<i>Bolsas de 1 Kg, de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.</i>
Calidad	<i>Cumplimiento de CODEX STAN 66-1981.</i>
Seguridad	<i>Registro Sanitario (Vigente). Fecha de vencimiento.</i>

Sub-ítem N°39: CANELA ENTERA

Sub-ítem N°39 CANELA ENTERA	
Tipo	<i>Entero, corteza.</i>
Presentación	<i>A granel, embolsado por 1 Kg., en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado.</i>
Calidad	<i>Libre de impurezas</i>
Seguridad	<i>Registro Sanitario (Vigente). Fecha de vencimiento.</i>

Sub-ítem N°40: ESENCIA DE VAINILLA X 1L

Sub-ítem N°40 ESENCIA DE VAINILLA X 1L	
Tipo	<i>Esencia.</i>
Presentación	<i>Botella de plástico 1 L. herméticamente cerrado</i>

Sub-ítem N°41: HARINA DE CHUÑO X 5 KG

Sub-ítem N°41 HARINA DE CHUÑO X 5 KG	
Tipo	<i>Fécula de papa</i>
Presentación	<i>Empaque de primer uso x 5 Kg.</i>
Características organolépticas	<i>Polvo sin grumos libre de olor rancio o extraños al producto, color blanco, consistencia suave.</i>
Calidad	<i>Primera</i>
Seguridad	<i>Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.</i>



Sub-ítem N°42: MANI MOLIDO

Sub-ítem N°42 MANI MOLIDO	
Tipo	Grano.
Presentación	Bolsa x 1 Kgr. sellada. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°43: MENSI X 350 ML

Sub-ítem N°43 MENSI X 350 ML	
Tipo	Crema condimento, saborizante.
Presentación	Botella de plástico o vidrio de x 350 a 400 en gramos o ml.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°44: PASA SIN PEPA

Sub-ítem N°44 PASA SIN PEPA	
Tipo	Negras, sin semilla.
Presentación	Bolsa de 5 Kg. herméticamente cerrado. (Nomenclatura Pasas Morenas)
Calidad	Primera, de tamaño grande, libre de impurezas, libre de mohos y hongos.
Seguridad	Registro Sanitario Vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°45: SÉMOLA A GRANEL

Sub-ítem N°45 SÉMOLA A GRANEL	
Tipo	Harina gruesa procedente de la molienda del trigo
Presentación	Bolsa x 180 a 500 gramos
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario Vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N°46: AJÍ PANCA (AL PESO)

Sub-ítem N°46 AJÍ PANCA (AL PESO)	
Tipo	Seco sin pepa, solo parte utilizable (pelado).
Presentación	Embolsado transparente por 5 Kg en bolsas de polietileno.
Seguridad	Fecha de vencimiento



Sub-ítem N°47: ALBAHACA (POR ATADO)

Sub-ítem N°47 ALBAHACA (POR ATADO)	
Tipo	Fresco. (AL PESO)
Presentación	Atado x 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N°48: ESPINACA (AL PESO)

Sub-ítem N°48 ESPINACA (AL PESO)	
Tipo	Fresco y Limpio
Presentación	Atado de 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N°49: HUACATAY (AL PESO)

Sub-ítem N°49 HUACATAY (AL PESO)	
Tipo	Fresco y Limpio
Presentación	Atado de 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N°50: PIMIENTO ROJO

Sub-ítem N°50 PIMIENTO ROJO	
Tipo	Fresco y Limpio
Presentación	Peso mínimo 150 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N°51: PORO (AL PESO)

Sub-ítem N°51 PORO (AL PESO)	
Tipo	Fresco y Limpio
Presentación	Peso 100 a 150 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.



Sub-ítem N°52: QUESO TIPO EDAM

Sub-ítem N°52 QUESO TIPO EDAM	
Tipo	Edam
Presentación	Cortado embolsado por 500 g., herméticamente cerrado. Sellado al vacío, refrigerada, cortada 20 g por tajada.
Calidad	Primera, cumplimiento de NTP- INDECOPI 201.014..
Seguridad	Registro Sanitario vigente fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.

Sub-ítem N°53: MARGARINA CON SAL A GRANEL

Sub-ítem N°53 MARGARINA CON SAL A GRANEL	
Tipo	Materia grasa para consumo humano
Presentación	Paquete x 2 Kg
Características organolépticas	Sabor agradable, Ligeramente salado, color amarillo.
Calidad	Calidad.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.

Sub-ítem N°54: ROMERO (POR ATADO)

Sub-ítem N°54 ROMERO (POR ATADO)	
Tipo	Fresco
Presentación	Atado de 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N°55: JAMÓN INGLÉS

Sub-ítem N°55 JAMÓN INGLÉS	
Tipo	Producto cárnico, con tratamiento térmico, de cerdo TIPO INGLES
Presentación	Empacado al vacío de 100 gr a 500 gr, cortado en tajadas
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro sanitario vigente



Sub-ítem N°56: HIERBA BUENA (AL PESO)

Sub-ítem N°56 HIERBA BUENA (AL PESO)	
Tipo	Verdura fresca.
Presentación	En atado x 1 kg, bolsa de plástico resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Calidad	Primera.
Seguridad	Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA.

Sub-ítem N°57: MORÓN ENTERO

Sub-ítem N°57 MORÓN ENTERO	
Tipo	Trigo morón nacional.
Presentación	En bolsa x 500 gramos, debe salvaguardar las calidades higiénicas y tecnológicas.
Características organolépticas	Color y olor característico del producto, debe corresponder un grado de homogeneidad, libre de sustancias y materias extrañas.
Calidad	Primera.
Seguridad	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA.

Sub-ítem N°58: CEBOLLA BLANCA (AL PESO)

Sub-ítem N°58 CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	
Tipo	Verdura fresca.
Presentación	Peso 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.
Seguridad	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA.

3.3. Condiciones de operación

No aplica para la presente contratación.

3.4. Embalaje y rotulado

3.4.1. Embalaje

Los productos deberán ser entregados en los siguientes embalajes:



- Estos bienes deberán entregarse en su empaque primario original o en bolsas, sachets, botellas, frascos, latas, bandejas o empaques de primer uso: los sub-ítems 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 26, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 53 y 57.
- Estos bienes deberán entregarse en bolsas o empaques de grado alimenticio, herméticamente cerrados, al vacío o refrigerados, según corresponda a su naturaleza: los sub-ítems 18, 19, 27, 37, 52 y 55.
- Estos bienes deberán entregarse en jabas cosecheras, jabas plásticas limpias: los sub-ítems 20, 21, 22, 23, 24, 25, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 47, 48, 49, 50, 51, 54, 56 y 58.

3.4.2. Rotulado

Según lo indicado en las fichas técnicas.

3.5. Reglamento Técnico, Normas Metrológicas y/o sanitarias asociadas

Ley N°26842, Ley general de Salud

3.6. Norma Técnica

No aplica a la presente contratación.

3.7. Impacto Ambiental

No aplica a la presente contratación.

3.8. Acondicionamiento, montaje o instalación

No aplica a la presente contratación.

3.9. Sistema de entrega para bienes

No aplica a la presente contratación.

3.10. Transporte y seguros

3.10.1. Transporte

Todos los costos del transporte deberán estar incluidos en el precio ofertado.

Los bienes deberán ser transportados en vehículo(s) de uso exclusivo para ese fin, que cuente con saneamiento ambiental, y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad, debiendo cumplir con las siguientes disposiciones:

- **Para los víveres frescos:** el transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Capítulo III, Artículo 17° (Transporte de alimentos agropecuarios primarios y piensos) del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria (Decreto Supremo N° 004-2011-AG).
- **Para los víveres secos:** el transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II del Transporte de Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (Decreto Supremo N° 007-98-SA)



3.10.2. Seguros

No aplica a la presente contratación.

3.11. Garantía comercial

3.11.1. Alcance de la garantía

Los productos envasados tendrán una garantía comercial contra los defectos de fabricación.

3.11.2. Condiciones de la garantía

El bien será reemplazado por otro que cumpla con las especificaciones técnicas, en un plazo de dos (02) días calendario.

3.11.3. Periodo de garantía

Durante el tiempo de vigencia solicitado.

3.11.4. Inicio de cómputo del periodo de garantía

Contabilizado desde su recepción (firma de la guía de remisión del bien)

3.12. Disponibilidad de servicios y repuestos

No aplica a la presente contratación.

3.13. Visita y muestra

No aplica a la presente contratación.

3.14. Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.14.1. Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No aplica a la presente contratación.

3.14.2. Soporte técnico

No aplica a la presente contratación.

3.14.3. Capacitación y/o entrenamiento

No aplica a la presente contratación

IV. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

4.1. Lugar y plazo de ejecución de la prestación

4.1.1. Lugar

La entrega de los bienes se realizará en días laborables, en el horario de 08:30 a 15:30 horas, en la siguiente dirección:

- **Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales:** Cocina, sito en el Km 5.5 de la carretera a Pucusana - distrito Pucusana - Lima.



4.1.2. Plazo

El plazo de ejecución de la prestación inicia a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra, hasta el consumo total de las cantidades contratadas o el 31 de diciembre de 2026, lo que ocurra primero.

Los bienes se entregarán de forma periódica una vez por semana conforme la necesidad del área usuaria.

**Nota: Mediante correo electrónico jvalenzuela@conida.gob.pe remitirá al contratista la relación de víveres que necesitara para la semana con una anticipación de tres (3) días calendarios, dichos bienes deberán entregarse con su respectiva guía de remisión*

Cronograma de entrega

Los bienes serán entregados de manera mensual, en partes proporcionales, pudiendo efectuarse en menos entregas según la presentación del bien y la necesidad del servicio. El internamiento de los bienes podrá variar de acuerdo con los requerimientos de la Entidad.

4.2. Entregable

El contratista remitirá el primer día hábil, de culminado el mes de entrega, el "Reporte del consumo de víveres", el mismo que deberá contar como mínimo con la siguiente información:

- Consumos del mes: Cantidad de víveres, las fechas de entregas, precio e importe total.
- Saldo disponible: Cantidad de víveres, Precio unitario e importe total en soles.

Importante:

- *Los entregables deberán ser remitidos a través de la mesa de partes de la Entidad:*
 - ❖ *Digital:*
<https://mpvirtual.conida.gob.pe/mpvirtual/index.html#/registro>
 - ❖ *Presencial: Calle Luis Felipe Villarán N° 1069 urb. Malibú, distrito de San Isidro, provincia y departamento de Lima.*
- *Los entregables deberán estar debidamente, firmados (manuscrita o digital según artículo 3 de la Ley N° 27269 - Ley de firmas y certificados digitales) y foliados en todas sus páginas.*
- *No se aceptarán documentos con firmas pegadas como imagen.*

4.3. Otras obligaciones

No aplica a la presente contratación.

4.4. Subcontratación

No aplica a la presente contratación.

4.5. Confidencialidad

El contratista se compromete en mantener en reserva absoluta toda la información en general a la que tenga acceso y que se encuentre



relacionada con la prestación, quedando prohibido revelar dicha información a terceros; el contratista se compromete a no utilizar la información a la que tenga acceso para beneficio propio alguno o para beneficio de terceros en cualquier modalidad y en particular en materia de cooperación. Asimismo, se compromete a cumplir con: la Política de la Gestión de la Calidad ISO 9001, Gestión de Seguridad de la Información ISO 27001 de la CONIDA y las políticas específicas de seguridad de la información de la CONIDA. En caso que incumpliera con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente acuerdo, la CONIDA está autorizada a iniciar todas las acciones judiciales necesarias para resarcir del perjuicio, y la obligación de confidencialidad permanecerá mientras la información conserve las características para considerarse confidencial.

4.6. Anticorrupción y Antisoborno

El proveedor declara y garantiza no haber ofrecido, negociado, prometido o efectuado ningún pago o entrega de cualquier beneficio o incentivo ilegal, de manera directa o indirecta, a la Unidad de Logística o cualquier servidor de la entidad contratante.

Asimismo, el proveedor se obliga a mantener una conducta proba e íntegra durante la vigencia del contrato, y después de culminado el mismo en caso existan controversias pendientes de resolver, lo que supone actuar con probidad, sin cometer actos ilícitos, directa o indirectamente.

Aunado a ello, el proveedor se obliga a abstenerse de ofrecer, negociar, prometer o dar regalos, cortesías, invitaciones, donativos o cualquier beneficio o incentivo ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios públicos, servidores públicos, locadores de servicios o proveedores de servicios del área usuaria, de la dependencia encargada de la contratación, actores del proceso de contratación y/o cualquier servidor de la entidad contratante, con la finalidad de obtener alguna ventaja indebida o beneficio ilícito. En esa línea, se obliga a adoptar las medidas técnicas, organizativas y/o de personal necesarias para asegurar que no se practiquen los actos previamente señalados.

Adicionalmente, el proveedor se compromete a denunciar oportunamente ante las autoridades competentes los actos de corrupción o de inconducta funcional de los cuales tuviera conocimiento durante la ejecución del contrato con la entidad contratante. Tratándose de una persona jurídica, lo anterior se extiende a sus accionistas, participacionistas, integrantes de los órganos de administración, apoderados, representantes legales, funcionarios, asesores o cualquier persona vinculada a la persona jurídica que representa; comprometiéndose a informarles sobre los alcances de las obligaciones asumidas en virtud del presente contrato.

Finalmente, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en esta cláusula, durante la ejecución contractual, otorga a la entidad contratante el derecho de resolver total o parcialmente el contrato. Cuando lo anterior se produzca por



parte de un proveedor adjudicatario de los catálogos electrónicos de acuerdo marco, el incumplimiento de la presente cláusula conllevará que sea excluido de los Catálogos Electrónicos de Acuerdo Marco. En ningún caso, dichas medidas impiden el inicio de las acciones civiles, penales y administrativas a que hubiera lugar.

4.7. Solución de controversia

Todas las controversias que pudieran derivarse entre las partes respecto a la validez, nulidad, interpretación, ejecución, terminación o eficiencia contractual serán resueltas mediante un procedimiento de conciliación, conforme a lo establecido en el numeral 81.3 del artículo 81 de las Ley N° 32069.

4.8. Resolución de contrato por incumplimiento

Cualquiera de las partes puede resolver el contrato, de conformidad con el numeral 68.1 del artículo 68 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas y el artículo 122 de su Reglamento.

4.9. Gestión de riesgos

Debido a las condiciones de los bienes y cuantía a contratar, en el marco de lo establecido en el numeral 42.1 del Reglamento de la Ley 32069, no corresponde efectuar la segmentación para la calificación de la contratación; en ese sentido, no corresponde determinar el proceso de gestión de riesgos para la presente contratación.

4.10. Medidas de control durante la ejecución contractual

La Unidad de Unidad de Recursos Humanos (UNREH), en calidad de área usuaria realizara el seguimiento sobre el cumplimiento de los plazos y condiciones de contrato.

4.11. Recepción y conformidad

4.11.1. Recepción

El almacén en coordinación con la Unidad de Recursos Humanos (UNREH), se encargará de la recepción del bien.

4.11.2. Conformidad

La Unidad de Unidad de Recursos Humanos (UNREH), emitirá la conformidad.

4.12. Pruebas para la conformidad de los bienes

4.12.1. Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

No aplica a la presente contratación.

4.12.2. Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

No aplica a la presente contratación.

4.13. Modalidad de Pago



No aplica a la presente contratación.

4.14. Forma de pago

El pago se realiza de conformidad con lo establecido en el artículo 67 de la Ley.

La entidad contratante pagara las contraprestaciones pactadas a favor del contratista dentro de los diez (10) días hábiles siguientes de otorgada la conformidad por parte del área usuaria y es prorrogable, previa justificación de la demora, por cinco días hábiles.

La entidad contratante realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en ocho (08) pagos periódicos (mensual), de acuerdo a las cantidades entregadas por mes.

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

- Informe de Conformidad brindada por la Unidad de Recursos Humanos (UNREH).
- Guía de remisión
- Comprobante de pago (Factura).
- Acta de conformidad brindada por la Unidad de Recursos Humanos (UNREH)

4.15. Fórmula de reajuste

No aplica a la presente contratación.

4.16. Penalidades aplicables

La suma de la aplicación de las penalidades por mora y otras penalidades no excederá del 10% del monto vigente del contrato.

- **Penalidad por mora**
Se aplicará al contratista la penalidad establecida en el artículo 120 del Reglamento de la Ley general de contrataciones públicas.
- **Otras penalidades**
No aplica a la presente contratación.

4.17. Responsabilidad por vicios ocultos

No aplica a la presente contratación.

4.18. Declaratoria de viabilidad

No aplica a la presente contratación.

4.19. Anexos

No aplica a la presente contratación.

V. REQUISITOS DE CALIFICACIÓN



5.1. Experiencia del postor en la especialidad

No aplica a la presente contratación

5.2. Capacidad legal:

Sub-ítem del 1

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

O,

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Apertura y Funcionamiento de Centro de faenamiento avícola vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 12 del Reglamento del Sistema Sanitario Avícola, aprobado mediante Decreto Supremo N° 029-2007-AG, y su modificatoria.

Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Sub – ítem del 2 al 18; 26 al 27; 38 al 39; 41 al 45; 52, 53 y 55

Copia simple de la Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En el caso de que el producto se almacene en una cámara frigorífica diferente a la del Centro de corte antes de su entrega:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Para producto importado:

Copia simple del Registro y Autorización de establecimiento de exportadores vigente, según lo establecido en los artículos 100, 103 y 104 del Reglamento Andino de Cuarentena para el Comercio o la Movilización Intrasubregional y con Terceros Países de Animales Terrestres y sus Productos, adoptado mediante la DECISIÓN 737 de la Comunidad Andina del 08/06/2010;

Y,

Para la cámara frigorífica donde se almacenará el producto importado:

Copia simple de la Autorización Sanitaria de cámaras frigoríficas vigente, otorgada por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 81 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015- 2012-AG, o según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.



Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Sub – ítem 19

❖Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota:

Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Sub – ítem 25; 31; 37; 56; 57 y 58

Copia simple de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos se indique el tipo de alimento que corresponde al bien a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Sub – ítem 20 al 24; del 28 al 36; 40; del 47 al 51; y 54

Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

Sub – ítem 46

Nota: La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

San Isidro, 07 de mayo del 2026



Comandante FAP

GUILLERMO YRIGROYEN PALMA

Jefe de la Unidad de Recursos Humanos
AGENCIA ESPACIAL DEL PERÚ – CONIDA

Nota: Los párrafos se llenarán de acuerdo a la necesidad del bien, ningún campo debe ser suprimido