

REQUERIMIENTO 019-2026/ BTN INT /CLASE I

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES DE PRODUCTOS CARNICOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA FUERZA AEREA DEL PERÚ QUE LABORA EN EL COMANDO OPERACIONAL DEL SUR (CORRESPONDIENTE AL MES DE JULIO A DICIEMBRE AF,2026)

1. ÁREA USUARIA SOLICITANTE

Batallón de Intendencia N° 113 de la III División de Ejército.

2. DENOMINACIÓN DE LA CONTRATACIÓN

ADQUISICIÓN DE SUMINISTRO DE VÍVERES DE PRODUCTOS CARNICOS Y PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA FUERZA AEREA DEL PERÚ QUE LABORA EN EL COMANDO OPERACIONAL DEL SUR, AF-2026.

3. FINALIDAD PÚBLICA:

La finalidad pública de la adquisición de suministro de víveres (JERO) para la cocción de alimentos del personal militar de la Fuerza Aérea del Perú de la III División de Ejército garantizando el bienestar y la adecuada alimentación de dicho personal. Esta acción busca asegurar que el personal cuente con las condiciones necesarias para mantener su salud, energía, y estado físico óptimo, lo cual es fundamental para el cumplimiento eficiente de sus funciones y responsabilidades en el servicio.

4. ANTECEDENTES

El Comando Conjunto de las Fuerzas Armadas, con el Fax N° 316-COS/EMC/C-4 del 08 de abril del 2026 asigna a la Unidad Operativa N° 0840 - III División de Ejército, el racionamiento del personal militar de la FAP que labora en el Comando Operacional del Sur (COS), por el importe de Doce Mil Doscientos Cuarenta con 00/100 Soles (S/ 12,240.00), destinado a financiar el racionamiento del personal militar FAP nombrado en el COS para el presente año 2026.

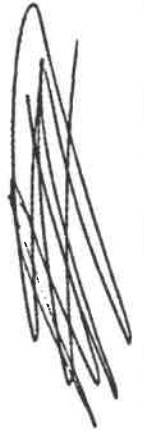
5. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN

Adquirir víveres para el suministro de racionamiento para el personal militar de la FAP que labora en el Comando Operacional del Sur, a fin de abastecer con víveres secos, frescos y productos cárnicos, para la confección del racionamiento para dicho personal, así mismo como parte del bienestar a nuestro personal militar con la finalidad de cumplir la normatividad vigente emanada por el escalón superior.



6. ESPECIFICACIÓN DE LA ADQUISICIÓN:

N/O	DESCRIPCION DEL ARTICULO	U/M	CANT
1	CARNE DE RES CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO	KG	61.200
2	CARNE DE PORCINO-BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO	KG	27.200
3	POLLO ENTERO SIN MENUENCIA REFRIGERADO	KG	204.000
4	FILETE DE BONITO REFRIGERADO	KG	115.600



FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	CARNE DE RES - CORTE BOLA DE LOMO REFRIGERADO
Denominación técnica	CARNE DE BOVINO - CORTE CABEZA DE LOMO (BOLA DE LOMO) REFRIGERADO
Unidad de medida	KILOGRAMO
Descripción general	El bovino comprende a los animales de las especies <i>Bos taurus</i> , <i>Bos indicus</i> y del género <i>Bubalus</i> la especie <i>Bubalus bubalis</i> y sus híbridos. El corte cabeza de lomo refrigerado es una pieza sin hueso del cuarto posterior de la carcasa, la cual ha sido enfriada hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C. Este corte se encuentra ubicado en la parte anterior del muslo, sobre el cuerpo del hueso coxal, fémur y rotula, limitando hacia delante con la cola de cadera, hacia atrás y afuera con el cuadrado, hacia adentro con la tapa y hacia arriba con la malaya. Corresponde a los músculos cuádriceps femoral, vasto lateral, vasto medial, vasto intermedio y recto femoral.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de res debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o canales autorizados por la Autoridad Sanitaria. Solo se podrán comercializar aquellos cortes de carne provenientes de carcasas que hayan sido aprobadas como aptas para consumo humano en la inspección veterinaria, según lo señalado en el numeral 6.1.1 de la NTP 201.055-2021 y en el capítulo II del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobada mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte de carne de res debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Superficie brillante, acabado libre de defectos.	NTP 201.055-2021 CARNE y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de bovinos. 2ª Edición
Color	Característico, exento de colores extraños.	
Olor	Característico y exento de cualquier olor anormal u ofensivo.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.	
pH	Entre 5.5 y 5.4	
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA, autoridad nacional competente ¹	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne no debe exceder de 4 °C. Del mismo modo, deberá indicar la forma de presentación del corte de res, como en corte entero o en porciones individuales (filetes o trozos), entre otros; indicando el peso aproximado de cada presentación. Por ejemplo:

Ejemplo 1: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, corte entero, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

Ejemplo 2: Carne de Res - Corte bola de lomo refrigerado, en filetes de 200 g aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase debe ser inocuo, limpio e higiénico, de grado alimentario y no debe comunicar olores o

¹ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062: Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2008-AG.

sabores extraños al producto. Asimismo, debe ser impermeable, resistente, conservar las características del producto y, al eliminarse, no debe dejar residuos sobre la carne, según lo establecido en el numeral 9 de la NTP 201.055-2021.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material debe ser apto para su utilización y ser almacenado en forma higiénica. Las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material, tipo de cerrado o presentación a granel en envases con tapa, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los cortes de carne de res deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de res debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

**FICHA TÉCNICA
APROBADA**

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO
Denominación técnica : CARNE DE PORCINO - BRAZUELO ENTERO REFRIGERADO
Unidad de medida : Kilogramo
Descripción general : Corte primario de la carcasa de cerdo que comprende el hueso de la paleta y su cartílago de prolongamiento, el húmero, el cúbito, el radio y sin la pata; así como los tejidos blandos que los rodean y la piel que lo recubre, incluye el pémil delantero; el cual ha sido enfriado hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 °C.
Pertenece al Grupo 4 de Alimentos de procesamiento primario de origen animal¹.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El corte de carne de porcino debe proceder de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y de plantas faenadoras o camales y salas de corte autorizados por la Autoridad Sanitaria, según se indica en los numerales 6.1.1 y 6.1.3 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, y en el artículo 10 del Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

El corte de carne de porcino no debe contener residuos de sustancias de uso veterinario y aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente; en caso de ausencia de ésta, se tomará como referencia lo dispuesto por el Codex Alimentarius, según lo indicado en el numeral 6.3.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica, o en su defecto, lo dispuesto por la FDA o Unión Europea, según indicaciones del SENASA.

El corte de carne de porcino debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Aspecto general	Debe presentar un buen acabado y debe ser aprobado mediante inspección sanitaria. No debe presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de los cortes de carne.	NTP 201.003:2024 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. 4ª Edición, y su Corrigenda Técnica NTP 201.003:2024/CT 1:2025 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones, clasificación y requisitos de carcasas y carne de porcinos. CORRIGENDA TÉCNICA 1. 1ª Edición.
Color	Característico de acuerdo a la especie.	
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal.	
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto del tejido muscular como la grasa.	
pH	Entre 5,5 y 6,4	Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ² .	

¹ Del Documento de Información Complementaria del rubro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Precisión 1: La entidad deberá señalar en las bases que la temperatura de recepción del corte de carne de porcino no debe exceder de 4 °C. Asimismo, deberá indicar el peso aproximado de cada pieza. Por ejemplo: Carne de porcino - brazo entero refrigerado de entre 6 kg y 7 kg aproximadamente, cuya temperatura no debe exceder de 4 °C.

2.2 Envase

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que se puedan transferir al producto, afectando su inocuidad y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según lo establecido en el numeral 9.1 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos, no deben contener sustancias que puedan ser consideradas dañinas para la salud, en cantidades o niveles superiores a los límites máximos permitidos, determinados por la Autoridad Sanitaria, según lo establecido en el numeral 9.2 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

El envase debe ser impermeable, resistente, debe proteger al producto y ser de primer uso. Asimismo, al eliminar el envase no deben quedar residuos sobre el producto, según lo establecido en los numerales 9.3 y 9.4 de la NTP 201.003:2024 y su Corrigenda Técnica.

Cuando la carne sea envasada o envuelta, el material de envasado debe ser apto para su utilización, y ser almacenado y utilizado en forma higiénica; y las cajas o cartones deben disponer de un forro adecuado o de otro medio adecuado para proteger la carne, con la salvedad de que en determinados casos no será necesario que estén forrados o protegidos de otra manera si las piezas de carne, tales como los cortes, son envueltas individualmente antes de ser envasadas, según lo indicado en el numeral 151 de la norma Codex CXC 58-2005 CÓDIGO DE PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA LA CARNE.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los cortes de carne de porcino deben estar adecuadamente identificados para facilitar su rastreabilidad mediante etiquetado, documentación o información pertinente, según lo señalado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

En caso de estar envasados, la etiqueta de los cortes de carne de porcino debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

Denominación técnica : POLLO ENTERO SIN MENUDENCIA REFRIGERADO

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción general : Pollo es el ave de la especie *Gallus domesticus*, que no ha llegado a su estado adulto y cuya extremidad del esternón es flexible. El pollo entero sin menudencia refrigerado consiste en una carcasa (cuerpo entero desangrado, desplumado y eviscerado) con todas sus partes, incluyendo pecho, alas, muslos, piernas y espinazo. No contiene las menudencias (cabeza, cuello o pescuezo, patas, molleja, corazón e hígado). La carcasa debe haberse sometido a un proceso de enfriamiento hasta alcanzar una temperatura no mayor a 4 C. Tanto la punta de la rabadilla como la grasa abdominal pueden o no estar presentes. La carcasa puede o no tener riñones o pulmones.

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

Del bien

El alimento debe proceder de aves sanas, faenadas en establecimientos autorizados o habilitados por la Autoridad Sanitaria y cuya carne ha sido declarada apta para el consumo humano bajo inspección sanitaria, según lo indicado en el numeral 5.1 de la NTP 201.054:2023 y en el Reglamento Sanitario del Faenado de Animales de Abasto, aprobado mediante Decreto Supremo N° 015-2012-AG.

Después del proceso de faenado, no debe haber demora en el enfriamiento de la carcasa hasta lograr una temperatura interna de 0 C a 4 C en la misma, según lo establecido en el numeral 5.6.1 de la NTP 201.054:2023.

El alimento debe presentar las siguientes características:

El pollo debe presentar las siguientes características:				
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA
CALIDAD				
Aspecto general	– Debe tener buena conformación, es decir que debe presentar una relación armoniosa entre la estructura sea y los músculos. – Debe tener la cobertura de grasa bien distribuida. – Puede presentar incisiones o rasgaduras de la piel que afecten su apariencia, según las tolerancias indicadas en la presente Ficha Técnica. – Rotura de huesos: Puede presentar hasta una desarticulación en la pierna por unidad de pollo. El cartílago separado del hueso de la pechuga no se considera una desarticulación o una rotura.			NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	
	Mancha rosada en: Pechuga, rabadilla, pierna o ala	3 cmb	4 defectos por pollo	
	Mancha rosada en: Punta de ala	Segmento completo		
	Cañones en: Costillas, alas o rabadilla	0,5 cm	6 defectos por pollo	
CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN			REFERENCIA

Tolerancias Pueden presentarse los siguientes defectos menores que afecten su apariencia	Tipo de defecto / Ubicación de defecto	Tamaño de tolerancia (lineal)	Cantidad de tolerancia (máxima)	NTP 201.054:2023 CARNE Y PRODUCTOS CARNICOS. Definiciones y requisitos de las carcasas y nomenclatura de cortes de aves de corral. 3ª Edición
	Plumillas en: Tarso, alas o rabadilla	1,5 cm	6 defectos por pollo	
	Rasgaduras superficiales con cutícula en: Pierna o espinazo	5 cm	4 defectos por pollo	
	Rasgaduras profundas en: Pierna o espinazo	5 cm	1 defecto por pollo	
	Vena pronunciada roja en: Pechuga central (quilla)	5 cm	1 defecto por pollo	
	Bolsas subcutáneas de agua en: Pechuga o pierna	2 cmf	4 defectos por pollo	
	Despigmentación de cutícula en: Pollo completo	-	15 % superficie total por pollo	
	a Vira a rojo brillante en temperaturas < 2 C. b, f Diámetro. c Piel abierta sin afectar el músculo. Vira a rojo morado oscuro en temperaturas < 2 C. Propio del enfriamiento en el chiller. Los defectos indicados se refieren a una unidad completa. La unidad de pollo con defectos que superen el tamaño y cantidad de tolerancia indicada en la tabla precedente se considera como no conforme.			
Color	Característico del pollo			
Olor	Sui generis y exento de cualquier olor anormal			
Consistencia	Firme y elástica al tacto, tanto el tejido muscular como la grasa			
pH	De 5,8 a 6,5			
INOCUIDAD	Cumplir con lo establecido por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, autoridad nacional competente ⁵ .			Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases la temperatura de recepción del pollo entero sin menudencia refrigerado, la cual no debe exceder de 4 C. Del mismo modo, deberá indicar si la carcasa del pollo podrá o no contener los riñones y pulmones. Asimismo, deberá indicar el peso promedio de cada carcasa de pollo, y si la punta de la rabadilla y la grasa abdominal deberán o no ser retiradas.

Envase

El envase debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto.

⁵ Según artículo 10 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Los materiales de envoltura deben ser limpios e higiénicos y al retirarse no deben dejar residuos sobre el producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

El diseño y los materiales de envasado deben ofrecer una protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación, evitar daños y permitir un etiquetado apropiado. Los materiales para el envasado no deben ser tóxicos ni deben representar una amenaza para la inocuidad y la aptitud de los alimentos en las condiciones de almacenamiento y uso especificadas, según lo indicado en el numeral 7.2.9 de la norma Codex CXC 1-1969 (2022) PRINCIPIOS GENERALES DE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el peso neto aproximado de producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos envasados. El embalaje debe ser de primer uso y estar limpio, inocuo y no debe comunicar olores o sabores extraños al producto; asimismo, debe ser impermeable, resistente y debe proteger al producto, según lo establecido en el numeral 7 de la NTP 201.054:2023.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar en las bases las unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

Rotulado

Refiérase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

Etiquetado

La etiqueta de los envases del alimento debe cumplir con lo indicado en el artículo 27 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG y sus modificatorias. Debe indicar lo siguiente en idioma español:

- nombre del alimento;
- contenido neto;
- país de origen o lugar de procedencia;
- nombre y dirección del titular de la autorización sanitaria;
- nombre y dirección del importador, de corresponder;
- Autorización Sanitaria de Establecimiento de Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios;
- identificación del lote;
- fecha de vencimiento o consumir preferentemente antes de;
- instrucciones para el uso y conservación.

Precisión 5: La entidad deberá indicar en las bases que la etiqueta deberá colocarse en los envases individuales (para el caso de solicitar las carcasas envasadas de manera individual) o en el envase a granel. Asimismo, deberá indicar otra información que considere deba estar etiquetada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técnica.

2.6 Inserto No aplica.

Precisión 6: No aplica.

FICHA TÉCNICA APROBADA

1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN COMÚN

Denominación del bien	FILETE DE BONITO REFRIGERADO
Denominación técnica	PESCADO BONITO FRESCO EN FILETE
Unidad de medida	Kilogramo
Descripción general	Son tajadas de carne de pescado de la especie <i>Sarda chilensis</i> chilensis de forma y dimensiones irregulares, separadas del cuerpo mediante cortes paralelos a la columna vertebral. Pertenece al Grupo 3 de Productos pesqueros y acuícolas ¹ .

2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN COMÚN

2.1 Del bien

El filete de bonito refrigerado debe ser preservado de manera tal que mantenga temperaturas menores a 4 °C de acuerdo a lo señalado en el literal a del numeral 11.7 de la Sección I del Anexo IV del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificaciones. Para regular la temperatura del pescado se rodeará con una cantidad adecuada y suficiente de hielo picado, almacenándolo en bandejas poco profundas, según lo indicado en el numeral 4.1.2 de la norma NTP-CODEX CXD 52-2023 CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS, 2ª Edición.

El filete de bonito refrigerado debe presentar las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
CALIDAD		
Frescura	Debe presentar las condiciones de frescura de acuerdo con la especie. El pescado debe ser limpio y fresco, sin ninguna clase de magulladuras, desgarramientos o coloraciones anormales.	NTP 041.001.2019 PESCADO FRESCO Requisitos, 3ª Edición.
Olor	El pescado debe tener el olor característico de la especie y debe estar libre de olores anormales.	
Presencia de parásitos	Ausencia	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.
INOCUIDAD	Cumplir con los requisitos establecidos por la Autoridad Nacional de Sanidad e Inocuidad en Pesca y Acuicultura - SANIPES, autoridad nacional competente ² .	Manual Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación, aprobado mediante Resolución de Dirección Ejecutiva N° 057-2016-SANIPES-DE, y su modificatoria.

¹ Del Documento de Información Complementaria del libro Alimentos y bebidas para consumo humano.

² El hielo utilizado en las actividades pesqueras debe ser elaborado con agua limpia y cumplir con la normativa vigente establecida por la Autoridad competente y debe ser mantenido y almacenado en condiciones sanitarias que eviten su contaminación, según lo establecido en el artículo 12 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificaciones.

³ Según los artículos 1, 2 y 3 de la Ley N° 30053, Ley de creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera, modificada mediante Decreto Legislativo N° 1402 y Decreto Legislativo N° 1472.

Precisión 1: La entidad deberá precisar en las bases si requiere que los filetes de bonito estén en piel y/o espinas.

2.2 Envase

Los envases empleados deben proteger a los productos hidrobiológicos de la contaminación y ser de materiales resistentes, que no alteren las características organolépticas, no transmitan sustancias tóxicas o nocivas, según lo indicado en el artículo 13.2.9 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Las cajas, contenedores u otros recipientes utilizados para el transporte de los productos deben ser de materiales impermeables, resistentes, no corrosivos, que no transmitan olibio o sustancias tóxicas, y tener superficies lisas fáciles de limpiar y de fácil manejo. El diseño debe ser tal que permita manipular y acondicionar convenientemente los productos hidrobiológicos para evitar daños físicos. Del mismo modo, deben estar diseñados de modo que, al apilarse, el peso descansa sobre los propios recipientes y no sobre el contenido. Deben presentar drenajes adecuados a fin de que el agua de fusión del hielo no se acumule dentro de la caja, según lo indicado en los numerales 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 de la Sección II del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Precisión 2: La entidad deberá indicar en las bases el tipo de envase, por ejemplo: cajas de polietileno selladas dentro de caja térmica, cubiertas de hielo, entre otros, siempre que estas características aseguren la pluralidad de postores.

2.3 Embalaje

Se podrá usar embalaje cuando se requiera agrupar varias unidades de alimentos. El diseño y materiales de embalaje deben ser inocuos y aptos para uso alimentario, que permitan la protección adecuada de los productos para reducir al mínimo la contaminación y permitir un etiquetado correcto, según lo indicado en el numeral 13.2.9 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias.

Precisión 3: Si la entidad requiere que el producto sea embalado, deberá indicar el tipo de unidades de envases por embalaje requeridas. Además, podrá indicar las características del embalaje, tales como: material y tipo de cerrado, siempre que se haya especificado en las bases características que aseguren la pluralidad de postores.

2.4 Rotulado

Reférase al numeral 2.5 de la presente Ficha Técnica.

Precisión 4: Ninguna.

2.5 Etiquetado

Los envases de filete de bonito refrigerado deben estar etiquetados y contener la siguiente información, según lo indicado en los numerales 113.1 y 113.2 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y sus modificatorias:

- nombre o denominación del producto de acuerdo con lo indicado en el artículo 113.1 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Actividades Pesqueras y Acuícolas, aprobado por Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, que no incluyan como parte del mismo el nombre o denominaciones de marca y/o calidad;

algun riesgo para el consumidor o usuario, debe ser declarado; acorde a artículos 25 y 26 del Código de Protección y Defensa del Consumidor;

- Estado de ingredientes y aditivos alimentarios ordenados de forma decreciente
- identificación del lote, el cual también puede estar en el propio envase del;
- nombre o razón social y dirección legal de la empresa productora; distribuidor y/o comercializador, según corresponda; código de habilitar sanitaria de la planta; y en caso de empresa(s) constituida(s) en Perú, in Registro Unico de Contribuyente (RUC);
- instrucciones para su uso;
- número de registro sanitario del producto hidrobiológico, según correspon puede estar en el propio envase del producto siempre y cuando la etiq referencia de su ubicación.

Asimismo, el etiquetado del producto debe cumplir las disposiciones aplicabl el artículo 113 del Reglamento Sectorial de Inocuidad para las Activi Acuícolas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 020-2022-PRODUCE, y a

Precisión 5: La entidad podrá indicar en las bases otra información que co etiquetada en el envase. La información adicional que se solicite no p caracterísicas del bien descritas en el numeral 2.1 de la presente Ficha Técni

2.6 Inserto

No aplica.

Precisión 6: No aplica.

7. LUGAR DE EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregan en la Calle Juan Manuel Polar S/N "Fuerte Militar Bustamante" distrito de Mariano Melgar, provincia y departamento de Arequipa y en el horario de atención para la entrega de los bienes será de 06:00 horas hasta las 18:00 horas.

8. PLAZO DE ENTREGA

Los bienes se entregarán en el plazo de SIETE (07) meses, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación.

MES	JUN 2026	JUL 2026	AGO 2026	SET 2026	OCT 2026	NOV 2026	DIC 2026	TOTAL
%	16%3	14%	14%	14%	14%	14%	14%	100%

9. FORMA DE ENTREGA

Los bienes de presente requerimiento se entregarán en el plazo de dos (02) días calendarios.

10. RECEPCIÓN Y CONFORMIDAD

La recepción y conformidad de los bienes estará a cargo del Comité de Recepción de Bienes del Batallón de Intendencia, para lo cual verificará el cumplimiento de las especificaciones técnicas y control de calidad, previamente establecido en el requerimiento. Dicha conformidad se emite en el plazo máximo de siete (07) días calendarios contabilizados desde el día siguiente de recibido el entregable, regulada y dispuesto en la Ley General de Contrataciones Públicas y su Reglamento.

De existir observaciones, el DEC (Departamento encargado de las Contrataciones) las comunicará a EL CONTRATISTA, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo para subsanar dependiendo de la complejidad o sofisticación de las subsanaciones a realizar. El plazo de subsanación no debe ser mayor del 30% del plazo del entregable correspondiente, subsanada las observaciones dentro del plazo otorgado, no corresponde la aplicación de penalidades.

11. GARANTÍA COMERCIAL

El proveedor adjudicado deberá otorgar una garantía comercial mínima por los bienes suministrados, la cual asegura que estos se encuentran nuevos, sin uso, en perfecto estado de funcionamiento, libres de defectos de fabricación, vicios ocultos o fallas de calidad, y que cumplen estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas en el presente requerimiento.

PERÍODO DE GARANTÍA

EL CONTRATISTA deberá otorgar una **garantía mínima de seis (06) meses** contados a partir de la **conformidad de la recepción de los bienes**.

INICIO DEL CÓMPUTO DEL PERÍODO DE GARANTÍA

El cómputo del periodo de garantía se iniciará a partir de la firma de la conformidad de recepción de bienes.

12. MUESTRA

Ninguna

13. PRESTACIONES ACCESORIAS

Ninguna

14. FORMA DE PAGO:

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

LA ENTIDAD CONTRATANTE paga 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 realiza el pago ÚNICO de la contraprestación pactada a favor del contratista en moneda nacional (sol peruano), en abono en la cuenta bancaria a través del banco de nación o de cualquier otra institución bancaria del sistema Financiero Nacional, para cuyo efecto EL CONTRATISTA comunicara su CÓDIGO DE CUENTA INTERBANCARIO (CCI), luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 144° del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

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

- Copia del requerimiento
- Copia de la propuesta económica del proveedor
- Orden de compra (SIGA)
- Copia de resolución administrativa
- Copia de la guía de remisión electrónica
- Acta de recepción de bienes
- Conformidad de recepción de Bienes (Presidente del Comité de Recepción)
- Acta de conformidad (Área Usuaria)
- Copia de la Factura electrónica
- Copia de la Carta de Autorización de Código de Cuenta interbancaria (CCI)

15. PENALIDAD POR MORA

Penalidad por Mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, LA ENTIDAD CONTRATANTE le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso que le sea impu-

table. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazos en días}}$$

Donde *F* tiene los siguientes valores

F=0.40

Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda, al monto vigente del contrato, componente o ítem que debió ejecutarse o, en caso de que estos involucren entregables cuantificables en monto y plazo, al monto y plazo del entregable que fuera materia de retraso.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD CONTRATANTE no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme al numeral 120.4 del artículo 120° del Reglamento de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

Las penalidades se deducen de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago final, según corresponda.

16. RESPONSABILIDAD POR VICIOS OCULTOS

EL CONTRATISTA es responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos por un plazo no menor de doce (12) meses contados a partir de la conformidad otorgada por LA ENTIDAD CONTRATANTE. El contrato puede establecer excepciones para bienes fungibles y/o perecibles, siempre que la naturaleza de estos bienes no se adecue a este plazo.

17. CLÁUSULA DE CUMPLIMIENTO (LEY DE PREVENCIÓN Y MITIGACIÓN DEL CONFLICTO DE INTERES EN EL ACCESO Y SALIDA DE PERSONAL DE SERVICIO PÚBLICO, LEY N° 31564)

Son causales de resolución de contrato la presentación con información inexacta o falsa de la Declaración Jurada de Prohibiciones e Incompatibilidad a que se hace referencia en la Ley de Prevención y mitigación del conflicto de interés en el acceso y salida de personal del servicio público. Asimismo, en caso se incumpla con los impedimentos señalados en el artículo 5 de dicha ley se aplicará la inhabilitación por cinco años para contratar o prestar servicios al Estado, bajo cualquier modalidad.

18. ACUERDO DE CONFIDENCIALIDAD

EL CONTRATISTA se compromete a guardar reserva de la información privilegiada que conociera en el ejercicio de sus funciones, tareas y demás actividades como parte de la ejecución de la prestación, no relevando en forma oral, escrita, ni por cualquier otro medio, hechos, datos, procedimientos, documentación e información de acceso restringido (confidencial), a la que tuviera acceso a partir del inicio de las prestaciones relacionadas con

el referido servicio, manteniendo a la confidencialidad de la misma de manera permanente.

En caso que incumpliera con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente acuerdo, LA ENTIDAD CONTRATANTE está autorizada a iniciar todas las acciones judiciales o extrajudiciales necesarias para resarcir del perjuicio, y la obligación de confidencialidad perdurará mientras la información conserve las características para considerarse confidencial.

19. GARANTÍAS

De corresponder conforme a la normativa vigente y a la naturaleza de la contratación, EL CONTRATISTA presenta, para el perfeccionamiento de la Orden de Compra o Servicio, la garantía que resulte exigible, la cual debe ser incondicional, solidaria, irrevocable y de realización automática en el país al solo requerimiento, a favor de LA ENTIDAD CONTRATANTE, conforme al artículo 61 de la Ley N° 32069 y disposiciones concordantes de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

La garantía se mantiene vigente hasta la conformidad de la prestación, sin perjuicio de la responsabilidad por vicios ocultos.

Cuando la normativa permita la dispensa de garantía en contratos menores, se deja constancia expresa de dicha condición en el expediente de contratación.

20. ANTICORRUPCIÓN Y ANTISOBORNO

EL CONTRATISTA declara bajo juramento que no ha ofrecido, prometido, autorizado ni efectuado pagos, beneficios indebidos o cualquier forma de ventaja ilegal, directa o indirectamente, a funcionarios o servidores públicos vinculados al proceso de contratación.

Se obliga a actuar con integridad, probidad, veracidad y transparencia durante toda la ejecución contractual, comprometiéndose a no incurrir en actos de corrupción, soborno, colusión u otras prácticas prohibidas por la normativa vigente.

Esta obligación se extiende a sus socios, accionistas, representantes legales, directivos, funcionarios, asesores y cualquier persona vinculada.

El incumplimiento de la presente cláusula constituye causal de resolución contractual, sin perjuicio de las acciones civiles, penales y administrativas correspondientes, conforme al marco normativo vigente.

21. SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS

La conformidad de la prestación no limita el derecho de LA ENTIDAD CONTRATANTE a reclamar por defectos, incumplimientos o vicios ocultos, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley N° 32069 y el artículo 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA es de un (01) año contado desde la conformidad otorgada, salvo que por la naturaleza del objeto contractual corresponda un plazo mayor.

22. RESOLUCIÓN DEL CONTRATO

La conformidad de la prestación no limita el derecho de LA ENTIDAD CONTRATANTE a reclamar por defectos, incumplimientos o vicios ocultos, conforme a lo establecido en el artículo 69 de la Ley N° 32069 y el artículo 144 de su Reglamento aprobado por Decreto Supremo N° 009-2025-EF.

El plazo máximo de responsabilidad de EL CONTRATISTA es de un (01) año contado desde la conformidad otorgada, salvo que por la naturaleza del objeto contractual corresponda un plazo mayor.

23. GESTIÓN DE RIESGOS

Durante la ejecución contractual, las partes aplican un enfoque preventivo de gestión de riesgos, identificando, evaluando y adoptando medidas razonables para mitigar eventos que puedan afectar el cumplimiento oportuno, eficiente y adecuado de la prestación, en concordancia con la finalidad pública de la contratación.

Arequipa, 25 de junio de 2026



Q-2246947788-B+

EDITH SUSI PARIAPAZA CHIPANA
Tte Crl Int

Cmdte del Batallón de Intendencia N° 113