



Requerimiento

Especificaciones Técnicas

1. Órgano y/o Unidad Orgánica:	Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG)
2. Denominación de la Contratación:	Adquisición de víveres para el racionamiento del personal FAP del Centro Nacional de Imágenes Satelitales - CNOIS
3. Objetivo del POI:	Gestión administrativa

I. FINALIDAD PÚBLICA

Proporcionar raciones alimenticias al personal militar

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 víveres necesarios para el cumplimiento de sus funciones

III. CARACTERÍSTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR

3.1. Descripción de los bienes a contratar:

Proporcionar una adecuada ración alimenticia al personal que presta servicios en las instalaciones del Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales del Perú-CNOIS, en el distrito de Pucusana.

Sub-ítem N°	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad
01	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	14
02	CAFÉ MOLIDO X 450 g	UND	20
03	CANELA ENTERA	KG	4
04	CEBADA TOSTADA X 5Kg	UND	20
05	CHICHA DE JORA X 1L	UND	28
06	CLAVO DE OLOR	KG	4
07	COCOA EN POLVO A GRANEL	KG	8
08	COMINO MOLIDO	KG	5
09	ESENCIA DE VAINILLA X 1L	UND	10
10	GALLETA DE SODA AGRANEL	UND	30
11	HARINA DE CHUÑO X 5Kg	UND	2
12	HONGO SECO	KG	5
13	LECHE EVAPORADA ENTERA X 400 g APROX X 6	UND	33
14	MANÍ MOLIDO	KG	3
15	MAYONESA X 850 g	UND	4
16	MENSI X 350 ML	UNID	8
17	MERMELADA DE FRESA X 1Kg	UND	7
18	MOSTAZA x 400 g	UND	7
19	PIMIENTA NEGRA MOLIDA X 500 g	UND	10
20	PASA SIN PEPA	KG	3
21	SÉMOLA A GRANEL	KG	7
22	SALSA DE OSTIÓN X 500 ml	UND	6
23	SILLAO X 1 L	UND	14
24	VINAGRE BLANCO X 1 L	UND	28
25	AJÍ PANCA (AL PESO)	KG	10



26	AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	KG	84
27	ALBAHACA (POR ATADO)	UND	5
28	APIO (AL PESO)	KG	28
29	CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	UND	10
30	CEBOLLA ROJA (AL PESO)	KG	150
31	CULANTRO (POR ATADO)	UND	20
32	ESPINACA (AL PESO)	KG	10
33	HUACATAY (AL PESO)	KG	5
34	KION FRESCO (AL PESO)	KG	7
35	LAUREL (AL PESO)	KG	1
36	LECHUGA CRESPA ORGANICA (AL PESO)	KG	35
37	ORÉGANO ENTERO SECO A GRANEL	KG	4
38	PIMIENTO ROJO	KG	16
39	PORO (AL PESO)	KG	14
40	ROCOTO (AL PESO)	KG	20
41	PIÑA CAYENA (AL PESO)	KG	50
42	TOMATE (AL PESO)	KG	80
43	ZANAHORIA (AL PESO)	KG	80
44	HOT-DOG DE POLLO	EMPAQUE X 24	20
45	QUESO FRESCO DE VACA	KG	50
46	QUESO TIPO EDAM	KG	10
47	MARGARINA CON SAL A GRANEL	KG	20
48	ROMERO (POR ATADO)	UND	5
49	KÉTCHUP X 1Kg	UND	7
50	PEREJIL (POR ATADO)	UND	20
51	JAMÓN INGLÉS	KG	10
52	HIERBA BUENA (AL PESO)	KG	3
53	CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	KG	56
54	MANZANA DE AGUA (AL PESO)	KG	50
55	MORÓN ENTERO	KG	7
56	PAPA AMARILLA	KG	150
57	CEBOLLA BLANCA (AL PESO)	KG	20
58	CHULETA DE CERDO	KG	126
59	CARNE DE RES MOLIDA	KG	100

3.2. Características técnicas

Sub-ítem N° 01: ACEITUNA NEGRA A GRANEL	
Tipo	Negra de botija en salmuera, entera, de tamaño grande homogéneo, con pepa. Peso promedio por unidad de 8 gr.
Presentación	Bolsas de 1 Kg, de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Calidad	Cumplimiento de CODEX STAN 66-1981.
Seguridad	Registro Sanitario (Vigente). Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N° 02: CAFÉ MOLIDO	
Tipo	Grano aromático.
Presentación	Bolsa de fondo plano x 450 gramos.



Seguridad	Registro Sanitario vigente Fecha de vencimiento
Sub-ítem N° 03: CANELA ENTERA	
Tipo	Entero, corteza.
Presentación	A granel, embolsado por 1 Kg., en bolsas de polietileno de alta densidad herméticamente cerrado.
Calidad	Libre de impurezas
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 04: CEBADA TOSTADA	
Tipo	Cebada tostada.
Presentación	Embolsado, en paquetes de 5 Kg, herméticamente cerrado.
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. y/o Certificado de Autorización Sanitaria del Establecimiento que realizó el Procesamiento Primario otorgado por el SENASA. Fecha de vencimiento
Sub-ítem N° 05: CHICHA DE JORA	
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° 06: CLAVO DE OLOR	
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° 07: COCOA EN POLVO A GRANEL	
Tipo	En polvo
Presentación	Sobres de 150gr o 900gr
Características organolépticas	Aspecto: característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.



Sub-ítem N° 08: COMINO MOLIDO	
Tipo	Condimento, molido, puro.
Presentación	A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N° 09: ESENCIA DE VAINILLA X 1L	
Tipo	Esencia.
Presentación	Botella de plástico 1 L. herméticamente cerrado

Sub-ítem N° 10: GALLETA DE SODA A GRANEL	
Tipo	Derivado del cereal-productos de panadería salado.
Presentación	Caja de cartón x de 2.5 a 3 kg Derivado del cereal-productos de panadería salado.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento

Sub-ítem N° 11: HARINA DE CHUÑO X 5 Kg	
Tipo	Fécula de papa
Presentación	Empaque de primer uso x 5 Kg.
Características organolépticas	Polvo sin grumos libre de olor rancio o extraños al producto, color blanco, consistencia suave.
Calidad	Primera
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N° 12: HONGO SECO	
Tipo	Hongo negro seco
Presentación	Bolsa de polietileno por 250 gr. herméticamente sellada. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje. Registro sanitario y fecha de vencimiento
Seguridad	Registro Sanitario vigente Fecha de vencimiento

Sub-ítem N°13: LECHE EVAPORADA ENTERA X X400 g 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° 14: MANÍ MOLIDO	
Tipo	Grano.
Presentación	Bolsa x 1 Kgr. sellada. Resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N° 15: MAYONESA X 850 gr	
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° 16: MENSÍ X 350 ml	
Tipo	Crema condimento, saborizante.
Presentación	Botella de plástico o vidrio de x 350 a 400 en gramos o ml.
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N° 17: MERMELADA DE FRESA X 1kg	
Tipo	Sabor de Fresa.
Presentación	En pomos de vidrio de 1 Kg., herméticamente cerrado.
Calidad	Primera, elaborado a base de fruta.
Seguridad	Registro Sanitaria Vigente Fecha de vencimiento

Sub-ítem N° 18: MOSTAZA X 400 gr.	
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° 19: PIMIENTA NEGRA MOLIDA X 500 gr.	
--	--



Tipo	Condimento, molido, puro.
Presentación	A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de altadensidad, herméticamente cerrado.
Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.
Sub-ítem N° 20: 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° 21: 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° 22: SALSA DE OSTIÓN x 500 ML.	
Tipo	Crema condimento, saborizante.
Presentación	La unidad equivale a botella de vidrio x 500 ml
Calidad	Primera.
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.
Sub-ítem N° 23: 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. Número de lote.
Sub-ítem N° 24: VINAGRE BLANCO X 1L	
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. Número de lote.
Sub-ítem N° 25: 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° 26: AJÍ AMARILLO FRESCO (AL PESO)	
Tipo	Fresco, maduro, textura dura.
Presentación	En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación, peso promedio 65 gr. Por unidad, y longitud mínima de 10cm. parte utilizable.
Características organolépticas	Aspecto: libre de cortes y magulladuras. Color: anaranjado brillante característico. Olor: característico.
Sub-ítem N° 27: 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° 28: APIO (AL PESO)	
Tipo	Fresco entero.
Presentación	Peso por cabeza de apio 1 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Sub-ítem N° 29: CEBOLLA CHINA (POR ATADO)	
Tipo	Fresco y Limpio
Presentación	Atado x 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.
Sub-ítem N° 30: CEBOLLA ROJA (AL PESO)	
Tipo	Fresco, maduro.
Presentación	Peso 200 gr. por unidad. Tamaño uniforme. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.



Sub-ítem N° 31: CULANTRO (POR ATADO)	
Tipo	Fresco, limpio.
Presentación	Atado de 1 kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N° 32: 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° 33: 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° 34: KION FRESCO (AL PESO)	
Tipo	Fresco, raíz entera.
Presentación	Empacado x 1 Kg. en bolsa de grado alimenticio, peso mínimo 100 gr. por unidad. Lavado y seleccionado.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N° 35: LAUREL (AL PESO)	
Tipo	Hojas secas
Presentación	A granel, embolsado por 500 gr., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Calidad	Primera, libre de impurezas
Seguridad	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N° 36: LECHUGA CRESPA ORGANICA (AL PESO)	
Tipo	Lactuca sativa, familia asteraceae, verdura de hoja tierna verde claro. Tipo crespa
Presentación	Unidad por 400 gr. +/- 5%. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N° 37: ORÉGANO ENTERO SECO A GRANDEL	
--	--



Tipo	Hojas secas.
Presentación	A granel, embolsado por 250 g., en bolsas de polietileno de alta densidad, herméticamente cerrado.
Calidad	Primera, libre de impurezas.
Seguridad	Registro Sanitario Vigente fecha de vencimiento mínimo 8 meses posteriores a la fecha de entrega.

Sub-ítem N° 38: PIMIENTO ROJO

Tipo	Fresco, 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° 39: PORO (AL PESO)

Tipo	Fresco, maduro.
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° 40: ROCOTO (AL PESO)

Tipo	Fresco, maduro.
Presentación	Peso por unidad 150 gr. como mínimo. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Aspecto: limpio, brillante, libre de magulladuras y rajaduras. Color: rojo y/o verde brillante característico. Olor: característico.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N° 41: PIÑA CAYENA (AL PESO)

Tipo	Cayena, Fresca, madura.
Presentación	Peso mínimo por unidad 2.5 Kg. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Características organolépticas	Color: cáscara color característico, libre de magulladuras, corona no mayor de 5 cm., pulpa de color amarillo claro característico. Olor: característico. Sabor: característico.
Calidad	Primera.



Sub-ítem N° 42: TOMATE (AL PESO)	
Tipo	Fresco, semi-maduro.
Presentación	Peso mínimo: 100 gr. por unidad. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N° 43: ZANAHORIA (AL PESO)	
Tipo	Tubérculo fresco, maduro anaranjado.
Presentación	Peso mínimo 150 gr. por unidad. Diámetro 5 a 8 cm. En jabas de plástico limpias que permitan asegurar una adecuada ventilación y conservación.
Calidad	Primera.

Sub-ítem N° 44: HOT DOG DE POLLO	
Tipo	De Pollo
Presentación	Paquetes embolsados por 24 unidades Herméticamente cerrado al vacío peso mínimo de 60 g. por cada unidad de hot dog.
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° 45: QUESO FRESCO DE VACA	
Tipo	Fresco de vaca, con sal, pasteurizado.
Presentación	Por moldes compactos, embolsados x 1 Kg, refrigerado
Calidad	Primera, cumplimiento de CODEX STAN A-6
SEGURIDAD	Registro Sanitario vigente, fecha de vencimiento mínimo 45 días posteriores a la fecha de entrega.

Sub-ítem N° 46: 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° 47: 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	Primera.
SEGURIDAD	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento. Número de lote.

Sub-ítem N° 48: 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° 49: KETCHUP X 1Kg

Tipo	Kétchup clásico
Presentación	Sachet x 1kg
SEGURIDAD	Registro Sanitario vigente. Fecha de vencimiento.

Sub-ítem N° 50: PEREJIL (POR ATADO)

Tipo	Verdura de hoja fresca, planta herbácea de la familia Apiaceae.
Presentación	En atados x 1 kg
Calidad	Primera
SEGURIDAD	Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA

Sub-ítem N° 51: 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° 52: 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° 53: CHOCLO DESGRANADO (AL PESO)	
Tipo	Verdura derivada del choclo entero fresco y tierno de grano grande
Presentación	Bolsa por 01 kg, en bolsas de plástico, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.
Calidad	Primera y debidamente seleccionado.
SEGURIDAD	Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA.

Sub-ítem N° 54: MANZANA DE AGUA (AL PESO)	
Tipo	Manzana de agua, piel o cascara verde con algunas partes rojas.
Presentación	El envasado es en cajones de madera, resistentes a la manipulación, transporte, almacenamiento y distribución.
Calidad	Primera y debidamente seleccionadas.
SEGURIDAD	Autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA

Sub-ítem N° 56: PAPA AMARILLA	
Tipo	Tubérculo
Presentación	Sacos resistentes a la manipulación y transporte.
Características organolépticas	Papa pequeña (2 a 6 cm de diámetro) de piel y pulpa color amarillo ocre
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA.

Sub-ítem N° 57: 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.

Sub-ítem N° 58: CHULETA DE CERDO	
Tipo	Carne de cerdo de primera, con hueso en una proporción de menos del 20% y contenido de grasa menor del 10%.
Presentación	En bolsa Trozada en porciones de 150 gramos +/- 10 gramos.



Características organolépticas	Superficie brillante, firme al tacto y ligeramente húmeda, color rosado subido, masa muscular sin presencia de granulaciones contenido máximo de 10% de materia grasa.
Calidad	Primera.
SEGURIDAD	Copia del certificado de autorización sanitaria del establecimiento que realizó el procesamiento primario otorgado por el SENASA.

Sub-ítem N° 59: 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 retractor (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.

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:

- Víveres secos y productos empacados: Deberán entregarse en cajas o bolsas, preferentemente de polietileno de alta densidad o cartón de primer uso, resistentes al manipuleo y transporte, conforme a la naturaleza del producto.
- Productos frescos y perecibles: Serán entregados en jabas de plástico rígido o contenedores reutilizables, limpios, desinfectados y con adecuada ventilación, que protejan los productos del aplastamiento, descomposición o contaminación cruzada.
- En el caso de productos que requieran cadena de frío, el proveedor deberá asegurar que sean transportados y entregados a temperatura controlada, sin alterar sus características organolépticas ni comprometer su seguridad alimentaria.



3.4.2. Rotulado

Cada producto deberá estar rotulado de forma clara, legible e indeleble, cumpliendo con lo dispuesto por el Reglamento de Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA) y la Ley N.º 26842, Ley General de Salud, incluyendo como mínimo la siguiente información:

- Nombre del producto
- Nombre y razón social del fabricante o proveedor
- Número de lote
- Fecha de vencimiento
- Contenido neto (peso o volumen, según corresponda)
- Registro Sanitario Vigente (DIGESA)
- Condiciones de conservación y almacenamiento

Para productos fraccionados o de venta a granel (como granos, especias o condimentos), el proveedor deberá garantizar que el rotulado esté presente al menos en los envases de embalaje principal, de manera visible.

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

Ley N° 26842, Ley general de salud

3.6. Norma Técnica

No aplica para la presente contratación .

3.7. Impacto Ambiental

No aplica para la presente contratación.

3.8. Acondicionamiento, montaje o instalación

No aplica para la presente contratación.

3.9. Modalidad de ejecución contractual

No aplica para la presente contratación.

3.10. Transporte y seguros

3.10.1. Transporte

Todos los costos de transporte serán asumidos por el contratista. Los bienes deberán ser transportados en vehículo(s) de uso exclusivo para este fin que cuente con saneamiento ambiental, y en condiciones tales que no afecten su calidad o inocuidad, debiendo cumplir con las siguientes disposiciones:

a) 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 (D.S. N° 004-2011 -AG).

b) Para los víveres secos: El transporte deberá ajustarse a lo señalado en el Título V Capítulo II del Transporte del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas (D.S. N° 007-98-SA).



3.10.2. Seguros

No aplica para la presente contratación

3.11. Garantía comercial

3.11.1. Alcance de la garantía

Los abarrotos 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 para la presente contratación.

3.13. Visita y muestra

No aplica para la presente contratación

3.14. Prestaciones accesorias a la prestación principal

3.14.1. Mantenimiento preventivo y/o correctivo

No aplica para la presente contratación.

3.14.2. Soporte técnico

No aplica para la presente contratación.

3.14.3. Capacitación y/o entrenamiento

No aplica para la presente contratación.

IV. RECURSOS A SER PROVISTOS POR EL CONTRATISTA

4.1 Requisitos del proveedor

- Registro Nacional de Proveedores (RNP) Vigente – Capítulo: (Bienes).
- Registro Único de Contribuyente (RUC) activo y habido (que se dedique al objeto de la contratación).

4.2 Requisitos del personal

4.2.1 Formación académica

No aplica para la presente contratación.

4.2.2 Capacitación y/o entrenamiento

No aplica para la presente contratación.

4.2.3 Experiencia

No aplica para la presente contratación.



V. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCIÓN DE LA PRESTACIÓN

5.1 Lugar y plazo de ejecución de la prestación

5.1.1 Lugar

La entrega de los bienes será en el Almacén del Centro Nacional de Operaciones de Imágenes Satelitales en el distrito Pucusana, en el horario de 08:30 a 15:30 horas, en días laborables.

5.1.2 Plazo

El plazo de ejecución de la presente adquisición, se contará a partir del día siguiente de notificada la orden de compra, hasta el consumo total de las cantidades de los víveres solicitados o el 31 de diciembre del 2025, lo que ocurra primero.

5.2 Entregable

No aplica para la presente contratación.

5.3 Otras obligaciones

No aplica para la presente contratación.

5.4 Adelantos

No aplica para la presente contratación.

5.5 Subcontratación

No aplica para la presente contratación.

5.6 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.

5.7 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 los evaluadores del proceso de contratación 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.

5.8 Solución de controversia

Las controversias que surjan entre las partes durante la ejecución del contrato se resuelven mediante la conciliación o arbitraje, según el acuerdo de las partes. Cualquiera de las partes tiene derecho a iniciar el arbitraje a fin de resolver dichas controversias dentro del plazo de caducidad previsto en la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, y su Reglamento. Facultativamente, cualquiera de las partes tiene el derecho a solicitar una conciliación dentro del plazo de caducidad correspondiente, según lo señalado en el artículo 82 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas, sin perjuicio de recurrir al arbitraje, en caso no se llegue a un acuerdo entre ambas partes o se llegue a un acuerdo parcial. Las controversias sobre nulidad del contrato solo pueden ser sometidas a arbitrajes. El Laudo arbitral emitido es inapelable, definitivo y obligatorio para las partes desde el momento de su notificación, según lo previsto en el numeral 84.9 del artículo 84 de la Ley N° 32069, Ley General de Contrataciones Públicas. En los contratos menores, 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 la Ley N° 32069.

5.9 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.

5.10 Gestión de riesgos

Las partes realizan la gestión de riesgos de acuerdo con lo establecido en el presente contrato y los documentos que lo conforman, a fin de tomar decisiones informadas, aprovechando el impacto de riesgos positivos y disminuyendo la probabilidad de los riesgos negativos y su impacto durante la ejecución contractual, considerando la finalidad pública de la contratación.

5.11 Medidas de control durante la ejecución contractual

La Unidad de Servicios Generales en calidad del área usuaria realizará el seguimiento sobre el cumplimiento de los plazos y condiciones de la O/C.



5.12 Recepción y conformidad

5.12.1 Recepción

El almacén en coordinación con el área usuaria que se encargará de la recepción del bien.

5.12.2 Conformidad

La unidad de Servicios Generales y Mantenimiento (UNSEG) emitirá la conformidad.

5.13 Pruebas para la conformidad de los bienes

5.13.1 Pruebas o ensayos para la conformidad de los bienes

No aplica para la presente contratación.

5.13.2 Pruebas de puesta en funcionamiento para la conformidad de los bienes

No aplica para la presente contratación.

5.14 Forma de pago

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista en seis (06) pagos parciales, de acuerdo a las cantidades entregadas.

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

- Recepción del área de almacén (guía de internamiento).
- Informe de conformidad brindada por la Unidad de la UNSEG.
- Comprobante de pago (factura).
- Acta de conformidad remitido por la Unidad de la UNSEG.

5.15 Fórmula de reajuste

No aplica para la presente contratación.

5.16 Penalidades aplicables

- **Penalidad por mora:** En caso de retraso injustificado del contratista en la ejecución de las prestaciones objeto de la contratación, la Entidad contratante le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

Calculo de la penalidad diaria

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto}}{F \times \text{plazo de vigencia}}$$

Donde:

Monto: monto de la orden de compra.

Plazo de vigencia: en días, desde la recepción de la orden de servicio por parte del contratista hasta el último día del periodo de ejecución del servicio.



F= 0.40

- **Cálculo de la penalidad a aplicar:**

Penalidad a aplicar: Penalidad diaria x días de retraso

- Consideraciones generales:
 - El monto máximo de la penalidad por mora no superará el diez por ciento (10%) del monto de la contratación o de ser el caso del ítem correspondiente.
 - Esta penalidad se deduce de los pagos a cuenta, pagos parciales o del pago o liquidación final.
 - Superado el monto máximo de la penalidad, la Entidad puede resolver la contratación.

5.17 Responsabilidad por vicios ocultos

No aplica para la presente contratación.

5.18 Declaratoria de viabilidad

No aplica para la presente contratación.

5.19 Anexos

No aplica para la presente contratación.

5.20 Requisitos de calificación

No aplica para la presente contratación

5.20.1 Formación académica

No aplica para la presente contratación.

5.20.2 Capacitación

No aplica para la presente contratación.

5.20.3 Experiencia

El postor deberá acreditar un monto facturado acumulado de S/.30,0000 por la contratación de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los cinco (05) años anteriores a la fecha de la prestación de ofertas que se computarán desde la fecha de conformidad o emisión del comprobante de pago. Según corresponda.

Acreditación:

LA experiencia del postor en la especialidad se acreditará con copia simple de i) contratos u órdenes de compra, y su respectiva conformidad o constancia de prestación; o ii) comprobante de pago cuya cancelación se acredite documentalmente y fehacientemente, con Boucher de depósito, nota de abona, reporte de estado de cuenta, cualquier otro documento emitido por la Entidad del sistema financiero que acredite el abono o mediante cancelación en el mismo comprobante de pago.

San isidro, 11 de julio del 2025



AGENCIA ESPACIAL
DEL PERÚ CONIDA

“Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombre”
“Año de Recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

Teniente FAP

JOHAN MANUEL LUDEÑA CAMPOS

Jefe de la Unidad de Servicios Generales y Mantenimiento
AGENCIA ESPACIAL DEL PERÚ – CONIDA