

**“AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA  
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO”**



**COTIZACIÓN  
ADQUISICION DE BIENES**

<b>AÑO</b>	<b>2024</b>
<b>FECHA DE SOLICITUD</b>	<b>24/04/2024</b>

*Sirva(n)se cotizarnos los precios de los bienes que se detallan a continuación y entregarnos al correo oec\_2024\_02@hotmail.com,  
Teléfono: 965028868*

**PROYECTO/ACTIVIDAD/OBRA: “ADQUISICION DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DEL SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA 31A BRIGADA INFANTERIA”.**

ITEM	DESCRIPCION	UND. DE MEDIDA	CANT.	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	LECHE EVAPORADA	UNIDAD	14,427.00			
2	TE A GRANEL	KILO	393.216			
3	TRIGO PELADO ENTERO	KILO	1,250.743			
4	MIEL DE ABEJA A GRANEL	KILO	89.600			

**OTA:** Se adjunta las especificaciones técnicas.

**INFORMACIÓN ADICIONAL REQUERIDA**

GARANTÍA COMERCIAL		SON FÁCILES DE OBTENER EN EL MERCADO	
PLAZO DE ENTREGA		SE COMERCIALIZAN BAJO UNA OFERTA ESTÁNDAR ESTABLECIDA POR EL MERCADO	
LUGAR DE ENTREGA		FORMA DE PAGO	
PROVEEDOR SE DEDICA AL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN		DISPONIBILIDAD INMEDIATA	
CUMPLE CON LAS EE. TT. O LA CONTRATACIÓN IGUAL O SIMILAR AL REQUERIMIENTO		LOS BIENES NECESITAN SER FABRICADOS	

**NOMBRE O RAZON SOCIAL:**.....

**RUC:**..... **CONTACTO**.....

**DIRECCION:**.....

**TELEFONO Y/O CELULAR N°:**..... **EMAIL**.....

\_\_\_\_\_  
Firma nombre y apellidos

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA

#### 1. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca contar abastecer de alimentos a la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Área Usuaria) de la 31ª Brigada de Infantería, para el racionamiento del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de la 31ª Brigada de Infantería para el mes de abril AF-2024.

#### 2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

##### **Objetivo General:**

Abastecer de alimentos ÍTEM PAQUETE N°01 "Viveres Diversos, Condimentos y especerías" a la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Área Usuaria) de la 31ª Brigada de Infantería., para el racionamiento del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de la 31ª Brigada de Infantería para solventar mes de abril AF-2024.

##### **Objetivo Específico:**

Contar con un proveedor de carácter de muy urgente que pueda suplir las necesidades de abastecer de alimentos de "Viveres Diversos, y Condimentos y Especerías".

#### 3. ANTECEDENTES

En cumplimiento a lo dispuesto por el escalón superior, la 31ª Brigada de Infantería aplicara la modalidad de JERT para el racionamiento del personal de TSMV de todas las Unidades y Pequeñas Unidades de esta Gran Unidad de Combate; por lo que la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31, Unidad a cargo de la alimentación de todo el personal de TSMV de la 31ª Brigada de Infantería, deberá distribuir alimentos de buena calidad, que aporten las proteínas y energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias.

#### 4. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN PLAZO DE ENTREGA

Para el Ítem Paquete N°1 "Viveres Diversos, condimentos y Especerías" será el plazo será dos (02) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los Puestos de Comando y Bases Contraterroristas (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega), asimismo los costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad.

##### **PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL**

El plazo de ejecución del suministro de bienes será para un mes, el cronograma de entrega se le hará llegar al postor ganador de la Buena Pro, al momento de la suscripción del contrato.

##### **LUGAR DE ENTREGA**

Los artículos de los ÍTEM PAQUETE N° 01 "Viveres Diversos, Condimentos y especerías", se internarán inicialmente en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la



verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los siguientes lugares (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega):

CORREDOR	UNIDAD	LUGAR DE INTERNAMIENTO	UBICACIÓN Distrito - Provincia - Departamento
SIERRA	BS N° 31 y PPUU	Cuartel 9 de Diciembre.	Chilca - Huancayo - Junín
	Estado Mayor	Comandancia	El tambo - Huancayo - Junín
	BS N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción - Junín
	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Huachocollpa"	Huachocollpa - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Cochabamba Grande"	*C.P. Cochabamba - Tintay Punco - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Huallhua"	*C.P. Huallhua - Pucacolpa - Huanta - Ayacucho
		B.C.T "Fundición"	Colcabamba - Tayacaja - Huancavelica
	B.C.T N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja - Junín
		B.C.T "Mirador"	Anexo San Antonio de Alegría - Santo Domingo de Acobamba - Huancayo - Junín
		B.C.T "Andamarca"	Andamarca - Concepción - Junín
		B.C.T "Limoná"	Surcubamba - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Acobamba"	Santo Domingo de Acobamba - Huancayo - Junín
	SELVA	B.C.T N° 79	P.C "Micaela Bastidas"
B.C.T "Somabeni"			*C.P. Somabeni - Pangoa - Satipo - Junín
B.C.T N° 312		P.C "Villa María"	Villa María - Pangoa - Satipo - Junín
		B.C.T "Chichireni"	**CC. NN. Chichireni - Pangoa - Satipo - Junín
		B.C.T "Anapati"	**CC. NN. Anapati - Pangoa - Satipo - Junín
B.C.T N° 324	P.C "Valle Esmeralda"	*C.P. Valle Esmeralda - Rio Tambo - Satipo - Junín	



		B.C.T "San miguel del Ene"	*C.P San Miguel del Ene - Vizcatán del Ene - Satipo Junín
		B.C.T "Nueva Libertad"	*C.P Nueva Libertad - Vizcatán del Ene - Satipo Junín
	C.E.C N° 31	P.C "Sonomoro"	**CC. NN. San Antonio de Sonomoro - Pangoa - Satipo - Junín
	Cia. Transportes	P.C "Mazamari"	Mazamari - Satipo Junín
	C.I.R N° 31	P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui - Chanchamayo - Junín

\* C.P. (Centro Poblado)

\*\* CC. NN. (Comunidad Nativa)

## 5. CONFORMIDAD

La conformidad estará en base a la calidad del producto debe ceñirse estrictamente a las características del bien especificado, para lo cual el proveedor internará inicialmente en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca - Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los Puestos de Comando y Bases Contraterroristas, si se encontraran observaciones en los producto serán devueltos al proveedor otorgándoles un plazo máximo de dos (02) días calendarios para su reposición. Este bien será entregado con guía de remisión respectiva la que al final será firmada en señal de conformidad.

## 5. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
<b>ÍTEM PAQUETE N°01 "VÍVERES DIVERSOS, CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"</b>			
1	LECHE EVAPORADA	Unidad	14,427.000
2	TE A GRANEL	Kilo	393.216
3	TRIGO PELADO ENTERO	Kilo	1,250.743
4	MIEL DE ABEJA A GRANEL	Kilo	89.600



## 6. DESCRIPCIÓN DE LOS ARTÍCULOS

### LECHE EVAPORADA

#### DESCRIPCIÓN GENERAL

La leche evaporada es el producto obtenido de leche pura de vaca pasteurizada, homogenizada y esterilizada al que se le agregado vitaminas A, C y D, manteniendo su grasa láctea y sus proteínas propias de la leche.

#### CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 2 meses, ni que sean leches evaporadas modificadas.

Requisitos físico-químicos:

- Materia grasa: 7.5% mínimo
- Sólidos totales: 25% mínimo
- Proteína en los sólidos no grasos (min): 34% mínimo
- Acidez (en g ácido láctico/100 g de leche): 0.45% máximo

#### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto LECHE EVAPORADA es de seis (06) meses, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

#### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = 0.390 – 0.400 Kilogramo

#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada lata de leche evaporada deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116º y 117º del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen



#### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Lata metálica sanitaria de 400 gr.

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

#### **EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO**

En bandeja de cartón corrugado de 24 Unid. Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento. No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### **BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO**

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

- a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- c. Norma técnicas peruanas:  
N.T.P. 202.002-2007 Leche Evaporada

### **TE A GRANEL**

#### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

Se define como te, al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del género thea.

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraño
- Humedad: No mayor de 10%
- Teína (cafeína): 3.4% - 3.6%

#### **VIDA ÚTIL**

6 meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

#### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada bolsa de TE deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

Denominación del producto

Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador

Información nutricional

Código de producción

Fecha de vencimiento

Peso neto

Registro sanitario

Lugar de origen

#### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Bolsa de polipropileno de 05 Kilogramos, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento

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

#### **EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO**



Saco de polipropileno y/o bolsa biorientado primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

### **BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO**

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

- A) Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- B) NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- C) Norma técnicas peruanas:  
N.T.P. 209.043 1974 té negro (Revisada el 2015)

## **TRIGO PELADO ENTERO**

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

El trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Trigo pelado entero, grano seco, duros, limpios y de tamaño uniforme, deberá estar libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas, no contendrá granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados, deberá estar sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, Amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.

Requisitos físico-químicos:

Humedad: 14,5 % m/m máximo

Cenizas: 1.5 % máx.

### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el trigo pelado es de doce (12) meses garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

Saco de polipropileno de 50 kg

### **ROTULADO DEL PRODUCTO**



Cada saco de trigo pelado, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen

### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

El envase deberá estar envasado en saco de polipropileno de primer uso, según corresponda, por el peso de la presentación de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño con peso de 50 kilos cada saco.

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

### **BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO**

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

Normas Técnicas Peruanas:

NTP 205.035:1974 (Revisada el 2016) trigo mote.



### **MIEL DE ABEJA**

#### **Descripción general**

La miel es un fluido dulce y viscoso producido por abejas del género Apis, principalmente la abeja doméstica, a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas (áfidos). Estas sustancias son recogidas por las abejas, luego transformadas al combinarlas con sustancias propias, depositadas, deshidratadas y almacenadas en los panales para su maduración. La intervención del hombre en el proceso de explotación de los panales de la colmena es conocida como apicultura.

#### **Características de calidad**

- Color: Ámbar oscuro.
- Sabor y Aroma: floral, poco dulce. Persistente, intenso.
- Cuerpos Extraños: Ausencia
- Textura: Viscosa. Con tendencia a cristalización moderada

- Humedad: < 18% (refractometría)
- Sólidos insolubles en agua: < 0.1%
- Cenizas: < 8%
- Acidez Libre: < 40 meg/kgr.
- Actividad Diastásica: < 8 (escala Gothe)
- HMF: < 40 mg/kg (white)
- Conductividad: < 0,8 mS/cm
- Azúcares reductores (glucosa+fructosa): >65%
- Sacarosa aparente: > 5%

#### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MIEL DE ABEJA de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

#### **Unidad de medida**

Unidad= kilogramo

#### **Rotulado del producto**

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen



#### **Envase primario para internamiento**

- Tarrina – 1 kilogramo y tapa con sistema inviolable abre fácil, ambas realizadas en polipropileno de uso alimentario, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### **Embalaje para internamiento**

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

#### **Base legal de cumplimiento obligatorio**

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
  - NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.

## 8. DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

El postor deberá presentar una declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, detallando las características técnicas propias de los sub-ítems o productos que componen el ítem paquete ofertado por el postor, señalando en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación

### TRANSPORTE Y SEGUROS

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas.

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final a los distintos almacenes, según lo establecido en el numeral 4. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.



## 9. GARANTÍA COMERCIAL

### Alcance de la garantía:

Contra deterioro prematuro posterior al internamiento de los bienes.

### Condiciones de la garantía

En caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad de los bienes, el proveedor deberá subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendarios, sin representar costo alguno a la Entidad.

## 10. REQUISITOS DE PROVEEDOR

- ✓ El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en las respectivas Especificaciones Técnicas establecidas.
- ✓ Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

### Requisitos:

El postor debe contar con:

**a. ÍTEM PAQUETE N°01 "VÍVERES DIVERSOS, CONDIMENTOS Y ESPECERÍAS"**

El postor deberá en caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad del bien, a subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendario de notificado el hecho sin representar costo alguno a la entidad. (Presentar Declaración Jurada) **(OBLIGATORIO PARA TODOS LOS ÍTEMS PAQUETES).**

Registro Sanitario emitido por DIGESA y Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. **(Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario)**

**Acreditación:**

**1. ÍTEM PAQUETE N°01 "VÍVERES DIVERSOS, CONDIMENTOS Y ESPECERÍAS"**

Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación detallada en las Especificaciones Técnicas del requerimiento. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero.

Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento. **(Obligatorio para los sub ítem número 3 y/o para los productos con procesamiento primario)**



**11. CONDICIONES DEL SUMINISTRO**

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas, además de señalar la calidad, marca, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en cada una de las especificaciones técnicas.

**Sistema de Contratación**

La contratación se realizará por Suma Alzada

**12. FORMA DE PAGO**

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista se efectuará en un solo pago, previa conformidad del área usuaria correspondiente.

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

- ✓ Recepción del área del almacén.

- ✓ Informe del funcionario responsable del Comité de Recepción de Bienes emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.

### 13. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contrato en la ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo la siguiente fórmula:

$$\text{Penalidad diaria} = \frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$$

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F=0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
  - b.1) Para bienes, servicios y consultorías: F=0.25.



  
O - 2602217818 - O+  
JUAN MENDOZA MOYA  
MY INT  
COMITE CIA INT N° 31