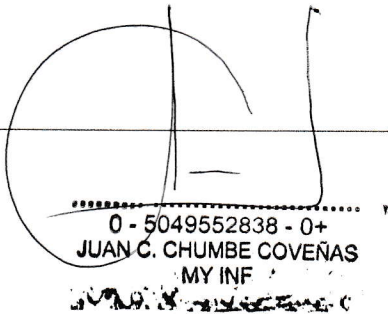


Anexo N° 1

Informe sustentatorio para emplear la comparación de precios					
1	Datos del documento	Número de informe		15-2023 COMPRE-003-2023 UO 0875	
		Fecha de informe		04/04/2023	
2	Objeto de la contratación	Objeto de la contratación	Bienes	X	Servicios
		Descripción del objeto de la contratación	Suministro de víveres frescos para el Personal de Tropa del Servicio Militar Voluntario mes de Abril AF-2023		
3	Antecedentes La sección de intendencia de la 33a Brigada de infantería, requiere el suministro de Alimentos frescos para el personal de Tropa Servicio Militar para el mes de abril del AF-2023, en las mejores condiciones de calidad y costos que permitan una adecuada alimentación para el pPTSMV. Correspondería realizar el procedimiento de Selección Por Comparación de Precios N° 003-2023-EP UO/0875.				
4	Verificación del cumplimiento de las condiciones en los bienes y/o servicios en general			¿Cumple con la condición?	
				Sí Cumple	No Cumple
	a.	Disponibilidad inmediata.	X		
	Se cumple con la condición, en la medida que son bienes que se encuentran fácilmente en el mercado y además, se tienen stocks disponibles, y su entrega se puede hacer de manera diaria.				
	b.	Cumplan con las especificaciones técnicas o términos de referencia sin necesidad de ser fabricados, producidos, modificados, suministrados o prestados siguiendo la descripción particular de la Entidad.	X		
	Se cumplen las especificaciones técnicas, y además son bienes cuyas características son uniformes, se añade que no requieren de alguno manufactura adicional.				
c.	Fáciles de obtener o que tengan un estándar establecido en el mercado.	X			
Se cumple lo condición, San bienes fáciles de obtener de monera estandarizada, y son productos con presentaciones similares, adicionalmente se cuento con pluralidad de postores.					
Nota: De no cumplir con una de las condiciones señaladas, no procede emplear la comparación de precios.					
5	Observaciones Ninguna.				
6	 0 - 5049552838 - 0+ JUAN C. CHUMBE COVEÑAS MY INF				
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones					



EP- 33a BRIGADA DE INFANTERIA
ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES

Fecha. Sol
5/04/2023

SOLICITUD DE COTIZACION Nº 0003-2023-OEC-COMPRES

REFERENCIA: Oficio N° 0211/33a BRIG INF/CIA C/S N°33/SECC INT

RAZÓN SOCIAL : RUC :

DIRECCION: TELEFONO:

CORREO :

Sirva(n)se cotizarnos Precios Netos incluidos I.G.V. de los artículos que se detallan en el cuadro siguiente:

ÍTEM	CANT.	UND	DESCRIPCIÓN	MARCA	V.U.	IMPORTE
1	459.600	KG	MERMELADA			
2	328.150	KG	ACEITUNA NEGRA			
3	1433.020	KG	CARNE DE RES CON HUESO			
4	530.188	KG	CARNE DE CERDO CON HUESO			
5	1134.920	KG	POTA (CALAMAR GIGANTE)			
6	244.800	KG	CEBOLLA ROJA			
7	244.800	KG	TOMATE			
8	244.800	KG	LECHUGA CRIOLLA			
9	160.550	KG	ALVERJITA FRESCA			
10	160.550	KG	ZANAHORIA			
11	160.550	KG	PORO			
12	160.550	KG	APIO			
TOTAL						

LUGAR DE ENTREGA: PERIODICAS MENSUALES EN MACAMANGO, KEPASHIATO, KP127, INKAWASI, PUCYURA, YUVENI, PS2 ITARIATO, AERÓDROMO, IVOCHOTE Y VENECIA.

Si por cualquier motivo no esta en condiciones de cotizar, sirva(n)se Ud.(s) firmar y devolver este documento.

Si esta en condiciones de cotizar, sirva(n)se Ud.(s) llenar este Documento y devolverlo en "Sobre Cerrado" adjuntando copia RNP y Ficha RUC

PLAZO DE ENTREGA: FECHA:

OEC

FIRMA Y SELLO DEL PROVEEDOR

ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION

Requerimiento de suministro de alimentos víveres frescos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario correspondiente del 01 al 15 de abril AF-2023 de la 33ª Brigada de Infantería.

2. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso selección tiene como finalidad contar con el Suministro de Alimentos diversos en las mejores condiciones de calidad y costos que permitan una adecuada alimentación para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario correspondiente del 01 al 15 de abril AF-2023 de la 33ª Brigada de Infantería.

3. OBJETIVO DE LA CONTRATACION

3.01. Objetivo General

Adquirir Víveres para el suministro de alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario correspondiente del 01 al 15 de abril AF 2023 de la 33ª Brigada de Infantería, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, con la finalidad de cumplir la normatividad vigente.

3.02. Objetivo Específico

Brindar una alimentación adecuada y balanceada en las mejores condiciones, abasteciendo de Víveres, Frescos a las diferentes UU/PPUU dependientes de la 33ª Brigada de Infantería, para la confección del racionamiento para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario, a fin de mantener su capacidad y estado físico más óptimo, así mismo como parte del bienestar a nuestro personal militar.

4. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR.

4.01. Descripción y cantidades de bienes.

N/O	ARTICULOS	TOTAL KILOS	UND MED
1	MERMELADA	459.600	KLS
2	ACEITUNA NEGRA	328.150	KLS
3	CARNE DE RES CON HUESO	1,433.020	KLS
4	CARNE DE CERDO CON HUESO	530.188	KLS
5	POTA (CALAMAR GIGANTE)	1,134.920	KLS
6	Cebolla Roja	244.800	KLS
7	Tomate	244.800	KLS
8	Lechuga Criolla	244.800	KLS
9	Alverjita Fresca	160.550	KLS
10	Zanahoria	160.550	KLS
11	Porro	160.550	KLS
12	Apio	160.550	KLS



DETALLE DE LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1. MERMELADA

DESCRIPCIÓN: Jalea de frutas con suspensión de trozos de frutas o la corteza de ellas, de apariencia clara y transparente, sabor y color característico al de la fruta de la que proviene, puede contener aditivos alimentarios estos deberán estar permitidos según normas.

SABORES: Fresa, naranja y piña.

PRESENTACIÓN: Caja conteniendo 06 unidades x 1Kg c/u

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE:

Material de vidrio resistente transparente que permite ver que producto hay en el interior del envase, sistema de cierre de fácil apertura fabricada de hojalata o acero apto para la alimentación (tapa twist off), totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración, El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante ó productor), Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción y fecha de vencimiento del producto o ambas conforme al artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas aprobado mediante Decreto Supremo 007-98-SA. Ref. NTP 209.038:2009

TIEMPO DE VIDA ÚTIL: mínimo 12 meses

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Organolépticas:

- Color, olor y sabor característico del producto.

Fisicoquímicas:

- SÓLIDOS SOLUBLES % MÍNIMO 65
- PH : 3,0 – 3,8

Requisitos microbiológicos:

- Cumplir con parámetros establecidos en la NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.

SEGURIDAD

- Presentar registro sanitario vigente.
- Copia de ficha técnica o certificado de calidad del fabricante.

2. ACEITUNA NEGRA

DESCRIPCIÓN GENERAL: La aceituna negra es el fruto de la variedad de olivo cultivado. (Olea europea sativa hoffg, link), sano, cosechado en el estado de madurez y de calidad óptima.



CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

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

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

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

VIDA ÚTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACEITUNA es de doce (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Balde de 05-10 kilogramos.

ROTULADO DEL PRODUCTO: Cada bidón 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: Envase resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO


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

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



BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO: Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad: Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas Norma técnicas peruanas: N.T.P. 209.098 2006 Aceituna de mes

3. CARNE DE RES CON HUESO



DESCRIPCIÓN GENERAL: Carne de vacuno, cuarto compensado, (sin cabeza, sin patas, sin vísceras, ni cola) FRESCA de primera calidad. No debe tener más de 12 horas de beneficiado. La carne deberá mantener sus propiedades organolépticas (consistencia firme y de color rosado o rojo claro), en buen estado de conservación, con un PH entre 5.5 y 6.4. Esbozo de grasa de cobertura mínima. **Pesos aproximados del brazo 55 kg y de la pierna 65 kilos.**

La carne deberá proceder de camales autorizados por el SENASA, e internada con la **CONSTANCIA DE BENEFICIO**, expedido por el médico veterinario del Centro de beneficio (Camal) y haber sido declarada apta por el consumo humano, por la autoridad de salud antes y post mortem.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD La carne de vacuno cuarto compensado fresco pertenecerán a la calidad extra, serán Carcasas de bovinos de las clases foretes, vaquilla o novillito de engorde de dientes de leche hasta dos (2) dientes permanentes, con excelente conformación y grado o acabado, de aspecto tierno y musculatura está casi totalmente recubierta de grasa, con excepción de la pierna y de la espalda (entre las paletas) que aún se pueden ver la parte; ligeros a algunos evidentes depósitos de grasa en la cavidad TORAXICA, además cada pieza deberá de presentar el sello de camal autorizado, el sello de evaluación sanitaria de color azul violeta (SENASA).

VIDA ÚTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carne de res vacuno cuarto compensado fresco es de (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo Cuarto compensado delantero posterior (brazo 55 kg. Pierna 65 kg Aprox.)

ROTULADO DEL PRODUCTO: Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Pienso



vigente, expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA.

- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO:

Primario: Bolsa de polietileno doble densidad (PEAD), que soporten condiciones de transporte, manipuleo y almacenamiento.

Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

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

- Decreto supremo N° 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.
- Normas Técnicas Peruanas:
- El producto deberá cumplir los requisitos fijados por las Normas del Códex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.
- Según lo establecido en la N.T.P N° 201.055-2008 Carnes y productos cárnicos.

4. CARNE DE CERDO CON HUESO

DESCRIPCION GENERAL: Carne de cerdo entero sin patas ni cabeza, carne fresca de primera calidad, no deberá tener más de 12 horas de beneficiado.

Cerdo entero sin patas ni cabeza de 5 a 10 meses de edad, peso entre 45 a 70 kg.

La carne deberá mantener sus propiedades organolépticas (consistencia firme y de color rosado o rojo claro), en buen estado de conservación, con un PH, no mayor de 6.4%.

La carne deberá proceder de camales autorizados por el **SENASA**, e internada con la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Centro de Beneficio (Camal) y haber sido declarada apta para el consumo humano, por la autoridad de salud antes y post mortem.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD: Pertenecen a primera calidad las carcasas de cerdo con buena conformación (abundante masa muscular en piernas, brazuelos y lomos) grasa de color blanco y firme al tacto con un espesor de grasa dorsal no mayor de 25 milímetros a la



altura de la última costilla y a cinco centímetros de la línea media dorsal y en forma paralela a esta.

Las carcasas deberán proceder de animales sanos, beneficiados bajo inspección veterinaria y proceder de centros de beneficios autorizados por SENASA. **CALIDAD:** Primera

VIDA UTIL: El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto carne de cerdo es de (07) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 33ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo, Carcasa entera entre 45 a 70 Kg.

ROTULADO DEL PRODUCTO: Para el rotulado de los envases deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento y manipuleo. Asimismo, el rotulado contendrá como mínimo lo siguiente:

- Nombre del producto.
- Contenido neto aproximado, en kilogramos.
- Nombre y domicilio legal del productor, envasador o distribuidor.
- Número de Autorización Sanitaria del Establecimiento dedicado al Procesamiento Primario de Alimentos Agropecuarios y Piensos vigente, expedido por el SENASA o Número de Registro Sanitario de Alimentos aún vigente, expedido por DIGESA.
- Sistema de identificación de lote
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Condiciones especiales de conservación, cuando el producto lo requiera.

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Primario: Bolsa de polietileno de alta densidad (este material debe ser impermeable, resistente y protegerán al producto).

Secundario: Bandeja de material de plástico (jabas), fácilmente higienizable, resistente a su manipulación durante el transporte, que garantice la conservación del producto durante su almacenamiento.

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. Normas Técnicas Peruanas:



- d. El producto deberá cumplir los requisitos fijados por las Normas del Códex Alimentarius sobre Residuos de Plaguicidas y Aditivos Alimentarios.

Según lo establecido en la N.T.P N° 201.055-2008 Carnes y productos cárnicos.

5. POTA (CALAMAR GIGANTE)

DESCRIPCIÓN: Pota o calamar gigante (*Dosidicus gigas*) eviscerado, conformado mayoritariamente por el manto (tubo) y aleta, los que deberán estar en estado altamente fresco, cuya apariencia de color blanco traslucido o amarillo cremoso deberá tener una textura firme y consistente, con olor y sabor característico de la especie, agradable al paladar libre de olores anormales, sin deshidratación.

La pota deberá estar preservado en hielo y mantenerlo en frío en todas las etapas hasta su expedición final.

El transporte del producto deberá realizarse en jvas fácilmente higienizables que protejan al producto de daños mecánicos, pérdidas, desecación y oxidación excesiva

6. CEBOLLA ROJA

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

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

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

Requisitos organolépticos

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

Requisitos fitosanitarios

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco



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

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

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

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

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

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

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

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

7. TOMATE

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

CARACTERISTICAS DE CALIDAD: El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto.



Los tomates deberán ser colocados en jvas de plástico debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26

Requisitos físicos – químicos:

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

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

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

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

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

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

8. **LECHUGA CRIOLLA**

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

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

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

Requisitos organolépticos

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



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

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO: Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, manipulación y transporte.

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



9. ALVERJITA FRESCA VERDE

DESCRIPCION GENERAL: De primera calidad, presentación limpios, frescos, sanos, de color verde hoja en sus vainas, cada vaina de 6 A 8 CM de largo de 1 CM de diámetro grosor, libre de mohos ni hongos ni indicios de putrefacción, presentación en envases que los protejan del medio ambiente y conserven su olor y sabor característico.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

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

Requisitos organolépticos

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

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

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

10. ZANAHORIA

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



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

Requisitos organolépticos

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

Requisitos fitosanitarios

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

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

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

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

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

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

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



11. PORO

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

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

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

Requisitos organolépticos

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

Requisitos fitosanitarios

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

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

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

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

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

12. APIO

DESCRIPCIÓN GENERAL: El apio es una planta herbácea de primera calidad



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

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

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

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

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

Requisitos fitosanitarios

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

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

UNIDAD DE MEDIDA: Unidad = Kilogramo

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

4.02. Sistema de Contratación

Precio Unitario.

4.03. Garantía comercial

La garantía comercial es de siete (07) días para los alimentos frescos y de un mínimo de sesenta (90) días para los alimentos secos.



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

4.04. Transporte

La contratación de alimentos para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de la 33ª Brigada de Infantería, objetos de la presente adquisición, deberá ser entregado en el almacén de Clase I de la entidad, Centro poblado menor de Macamango – Cuartel Fuerte Pachacútec (Sección de Intendencia) Realizado el internamiento y a solicitud de la área usuaria su internamiento (Viveres Secos) se realizara una vez cada vez al mes a cada base: VENECIA(KITENI), BCT 314 (KEPASHIATO-KP 127), BCT N° 331 (INKAWASI-PUCYURA-YUVENI), BCT N° 333 (PS2 ITARIATO-AERÓDROMO-IVOCHOTE) en el horario laborable de 08:00 a 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la sección intendencia, y cuyo gasto de transporte y desplazamiento será cubierto en su integridad por el proveedor y/o contratista, así como cualquier daño que este sufriera en el proceso.

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

FUERTE PACHACUTEC

MACAMANGO

BCT N° 314

KEPASHIATO	180KM
KP 127	200KM

BCT N° 331

INKAWASI	194KM
PUCYURA	90KM
YUVENI	120KM

BCT N° 333

PS2-ITARIATO	200KM
AERÓDROMO	145KM
IVOCHOTE	172KM

PC VENECIA

VENECIA	123KM
---------	-------

4.05. Lugar de la Prestación

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



el horario laborable de 06:00 a 16:00 horas, de acuerdo al requerimiento de la sección intendencia.

- **Alimentos Perecibles:**

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

4.06. Plazo de Ejecución de la Prestación

El plazo de ejecución del suministro de bienes se dará en una sola entrega.

5. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR O CONTRATISTA

5.01. Requisitos del Proveedor

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

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

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

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

Copia simple del plan de vigilancia, prevención y control de COVID-19 aprobado por el MINSA (La entidad verificara en el sistema SISCOVID Empresas)

6. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACION

6.01. Confidencialidad

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



6.02. Conformidad

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

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

6.03. Forma de Pago

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

6.04. Penalidades

las penalidades por incumplimiento están determinadas según ley, norma y/o según las cláusulas del contrato

6.05. Responsabilidad por vicios ocultos.

el contratista es el responsable por la calidad ofrecida y por los vicios ocultos de los bienes entregados por un plazo de un (1) año, contando a partir de la conformidad otorgada por la entidad.




O- 004675883 - O+
RAFAEL GUTIERREZ NUÑEZ
Capitán de Intendencia
Jefe de la sección Intendencia N° 33

