

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS PARA EL
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL DE LA II DIVISION
DE EJERCITO**

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. FINALIDAD

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Cía Int del BTN LOG N° 112 de la II División de Ejército, para cubrir la alimentación del personal militar Profesional (Ofs, Sup, Tcos y SSOO) de la II DE.

2. OBJETIVO

Seleccionar a la persona natural o jurídica cuya actividad económica sea la venta de alimentos; a fin de poder cubrir el abastecimiento de los mismos para la alimentación del personal militar Profesional (Ofs, Sup, Tcos y SSOO) de la II División de Ejército.

3. ANTECEDENTES

La II División de Ejército (CG-II DE) aplicará la modalidad de JERO para la alimentación del personal que labora en Unidades Tipo Batallón, Compañía y EM; por lo que la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N°112, unidad a cargo de la alimentación de todo el personal de Ofs, Sup, Tcos y SSOO de la II División de Ejército deberá distribuir alimentos del personal con el aporte calorico necesario para el desarrollo de las actividades diarias.

4. PLAZO DE ENTREGA

EL CONTRATISTA tendrá dos (02) días calendario después de recibida la Orden de Compra para internar los bienes solicitados por LA ENTIDAD.

5. LUGAR DE ENTREGA

EL CONTRATISTA entregará los bienes objeto del presente proceso de selección, en el Almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia del Batallón Logístico N° 112 de la II DE, ubicado en el Fuerte Gral Div Rafael HOYOS RUBIO – Rímac / Cuartel Galvez.

6. FORMA DE PAGO

Deposito a través de CCI de EL CONTRATISTA; previa recepción del bien e informe de cumplimiento de las especificaciones técnicas y según lo dispuesto en el numeral 2.6 de las bases.

7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

ITEM PRODUCTOS	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
AVICOLAS	1	PECHUGA DE PAVO CONGELADA	KG	3,188.89



8. DESCRIPCION

3. PAVO PECHUGA ENTERA

Tipo de corte: Pechuga entera, perfectamente procesado.

Piezas obtenidas a partir de pavo tipo carne, con masa mayor de 8 Kilos, luego de beneficiado, de conformación óptima (pecho entero), cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.

La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por mataderos autorizados por la autoridad competente (SENASA).


El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, deberá estar debidamente identificado, señalando condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento además del peso neto y bruto.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

9. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a requerimiento de la Entidad, en el plazo de dos (02) días calendario, después de la recepción de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, desde 15 de diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025.

CRONOGRAMA DE ENTREGA



ITEM	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	15-Dic	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
PRODUCTOS AVICOLAS	1	PECHUGA DE PAVO CONGELADA	KG	3,188.89	208.38	372.56	372.56	372.56	372.56	372.56	372.56	372.56	372.56


10. OTRAS OBLIGACIONES

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004-2011-AG, y sus modificatorias. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

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

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

CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

- 
- Los bienes objeto del presente proceso de selección es para cubrir un periodo estimado de abastecimiento de siete (05) meses.

11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

CAPACIDAD LEGAL:

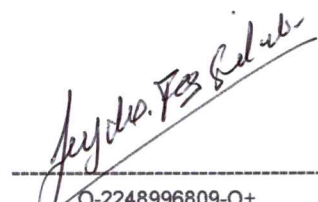
Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación (presentar minuta).

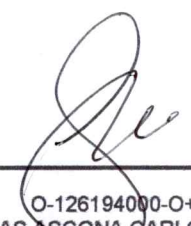
12. REQUISITO DE CALIFICACION – EXPERIENCIA DEL POSTOR

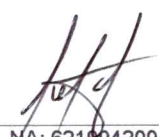
Se requerirá como criterio de calificación que cumpla con experiencia hasta 3 veces el valor estimado.

- Bienes similares para acreditación de la experiencia:

De acuerdo a los bienes a adquirir.


O-2248996809-O+
LEYDA NAZARETH FIGUEROA SILVA
MY EP
CMDTE DE LA CIA INT N° 112


O-126194000-O+
ROJAS ASCONA CARLOS BRANDON
ITE EP
JEFE CLASE I


NA: 621994200
ROLANDO M. GARCIA TORRES
EC SAC
CONTADOR CIA INT N° 112