



PERÚ

Ministerio de Defensa

Ejército del Perú

III División
del Ejército

6a Brig Blin



BICENTENARIO
DEL PERÚ

Año de la unidad, la paz y el desarrollo

Ite, 28 de noviembre del 2023

Oficio N° 0641/III DE/6aBrigBlin/BS N° 6/CIA INT N°6

Señor **General de Brigada**
CARLOS FERNANDO ORREGO AZULA
COMANDANTE GENERAL DE LA 6A BRIGADA BLINDADA. – ITE.

Asunto: Remite **requerimiento adicional de Clase I (PTSMV/JERT)** correspondiente al mes de **diciembre del 2023**, con cargo a las adquisiciones bajo la modalidad de **comparación de precios menor a 15 UIT** para la adquisición de alimentos (carnes rojas y blancas) para el personal de tropa de la 6a Brig Blin.

Ref. : "a" Informe N° 0377/III DE/6aBrigBlin/BS N° 6/CIA INT N°6 del 24/11/2023.
"b" CCP N° 5086 del 27/11/2023.

Tengo el honor de dirigirme a usted, y en atención a los documentos de la referencia debo manifestarle lo siguiente:

Que, mediante el documento "a" de la referencia, se solicitó al SINTE CCP para la ejecución del presente requerimiento, razón por la cual, con el documento "b" de la referencia el SINTE aprobó dicha solicitud, en consecuencia, se remite el requerimiento adicional de Clase I, para la formulación de las Órdenes de Compra – Guía de Internamiento correspondiente al mes de diciembre del presente año, bajo la modalidad de comparación de precios; cabe precisar que, adjunto, se remite las especificaciones técnicas (carnes rojas y blancas) las cuales contienen las formas y condiciones de ejecución del presente requerimiento, correspondiente al personal de tropa (PTSMV/JERT) de la 6a brig blin, por lo que se deberá proseguir con las actuaciones administrativas (Cotizaciones) para la posterior ejecución del presente requerimiento.

Dios guarde a Ud.

DISTRIBUCION

- CG (ABASTECIMIENTO)....01
- Archivo.....01/02



0-1270402512 -0+
LUIS ALBERTO MIÑIN DOZA
MY INT
Cmdte Cia Int del B Serv N° 6

REQUERIMIENTO N° 010-2023/6aBRIGBLIN/BSN°6/CIAINT N°6/CLASE I-JERT

REQUERIMIENTO PARA AL ADQUISICION DE CARNES ROJAS Y BLANCAS
BAJO LA MODALIDAD DE COMPARACION DE PRECIOS
CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE 2023 6a BRIG BLIN JERT

I. ESPECIFICACIONES TECNICAS

1. Denominación de la contratación

Adquisición de carnes rojas y blancas para Consumo Humano para el personal de Tropa Servicio Militar Voluntario (PTSMV/JERT) de la 6a Brigada Blindada correspondiente al mes de diciembre del AF-2023.

2. Finalidad publica

Mantener a la entidad abastecida con carnes rojas y blancas a fin de poder brindar el racionamiento de alimentos correspondiente al personal de tropa que presta servicio militar voluntario en la 6a Brigada Blindada.

3. Antecedentes

La Compañía de intendencia del batallón de servicios N° 6 de la 6a brigada blindada, para el cumplimiento de sus funciones, y en atención a los documentos de gestión de Clase I-JERT, ha determinado un costo de ración orgánica diaria, por lo que, se debe proceder con la adquisición de alimentos (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación, de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal de tropa (PTSMV/JERT), dando cumplimiento a los principios señalados en el artículo 2° de la Ley de Contrataciones del Estado; en concordancia con lo establecido en el Sistema Nacional de Presupuesto, Sistema Nacional de Abastecimiento, Sistema Nacional de Tesorería, Sistema Nacional de Contabilidad y Sistema Nacional de Control.

4. Objetivos de la contratación

Objetivo general, Adquirir carnes rojas y blancas para el Personal de Tropa Servicio Militar Voluntario (PTSMV) que presta servicio en las UU y PPUU de la 6a Brigada Blindada, bajo los principios de libertad de concurrencia, igualdad de trato, transparencia, publicidad, etc., sin descuidar la calidad de los mismos.

Objetivos específicos, Adquirir carnes rojas y blancas de calidad que se encuentren en estado fresco y óptimo para ser consumidos por el personal de tropa, los bienes deben cumplir con las especificaciones técnicas requeridas por el área

REQUERIMIENTO POR COMPARACION DE PRECIOS AF-2023

usuaria para el racionamiento de alimentos durante el mes de diciembre del AF-2023.

5. Características y condiciones de los bienes a contratar

Características generales: Los bienes objeto del presente requerimiento, deberán ser alimentos frescos de primera calidad a granel, según la necesidad del área usuaria.

5.1. Descripción y cantidad de los bienes, características técnicas, requisitos según leyes y otras condiciones inherentes a los bienes a contratar.

REQUERIMIENTO DE CLASE - I ALIMENTO PARA PERSONAS-JERT CORRESPONDIENTE AL MES DE DICIEMBRE AF 2023 - 6ta BRIG BLIND (COMPARACION DE PRECIOS)

N°	PRODUCTO	U/M	TOTAL KILOS
ITEM 01: CARNES ROJAS Y BLANCAS			
1	CARNE DE RES FRESCA	KG	1,078.630
	CARNE DE CERDO FRESCO	KG	1,078.800
	POLLO ENTERO FRESCO	KG	2,495.981
	POTA FRESCA	KG	464.000

CARNE DE RES

Carne de vacuno nacional cuarto compensado, fresca, que proviene de animales sanos de no más de 3 años, faenados bajo inspección veterinaria y en plantas faenadoras o camales autorizados por el SENASA. No deberán tener residuos de antibióticos, conservadores, ablandadores o sustancias que por su naturaleza atenten contra la salud de los consumidores.

T. Vida Útil: Apto para el consumo Humano (de 12 a 20 horas de beneficiado).

Acabado: Ligera cobertura de grasa, musculatura visible en casi todas las zonas.

Conformación: Perfil general recto; musculatura bien desarrollada.

Características físicas y organolépticas:

- Aspecto general: Deben presentar buen terminado.
- Color: Rojo cereza característica.
- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante y húmeda, color rojo cereza, firme al tacto, olor característico, grasa blanca o ligeramente amarillenta.	Superficie pegajosa, color oscuro, verdoso; blando al tacto, olor ofensivo. Presencia de parásitos (quistes, larvas).

Características químicas:

- pH entre 5,5 y 6,4

Presentación:

- Peso pecho: Mínimo 55.0 kg.
- Peso pierna: Mínimo 65.0 kg

Las carcasas serán clasificadas previa inspección veterinaria, deberá certificar su procedencia, fecha de faenamiento y peso.

La carne deberá ser empacada, con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto. El envase y embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; además, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

El internamiento de la carne deberá estar acompañada de la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto (vehículo furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico que garantice su perfecta conservación).

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

CARNE DE CERDO

Carcasa de cerdo nacional fresca provenientes de machos castrados y hembras sin servir de hasta 180 días de edad, con un peso de hasta 100kg; deberá provenir de animales sanos, faenados bajo inspección veterinaria y plantas faenadoras o camales autorizados por el SENASA. Las carcasas no deberán tener sustancias tales como residuos de sustancias de uso veterinario o aditivos alimentarios que no cumplan con lo dispuesto por la autoridad nacional competente.

T. Vida Útil : Apto para el consumo Humano (de 12 a 20 horas de beneficiado).

Características físicas y organolépticas:

Aspecto general: Deben presentar un buen acabado y aprobado mediante inspección sanitaria. No deberá presentar lesiones en niveles que pudieran comprometer la calidad de la carne.

- Color: Característico
- Olor: Sui generis y exento de cualquier olor anormal.
- Consistencia: firme y elástica al tacto, tanto la grasa como el tejido muscular.
- Conformación: Buena conformación, abundante masa muscular en piernas, brazuelo y lomos.
- Grasa dorsal a la altura de la última costilla y a 5 cm de la línea media dorsal y en forma paralela a ésta. La grasa deberá ser de color blanco y firme al tacto. El espesor de la grasa dorsal deberá ser igual y/o menor a 10 milímetros.

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante y húmeda, color característico, firme al tacto, olor característico o masa muscular sin presencia de granulaciones (quistes).	Superficie pegajosa, color oscuro y viso verdoso; blanda al tacto, olor ofensivo o masa muscular con quistes o larvas.

Características químicas:

- pH entre 5,5 y 6,4

Presentación:

- **Peso de la carcasa:** Hasta 100 Kg.

Las carcasas serán clasificadas previa inspección veterinaria, deberá certificar su procedencia, fecha de faenamiento y peso.

La carne deberá ser empacada, con la finalidad de garantizar la inocuidad del producto. El envase y embalaje deberán ser inocuos y no deberán comunicar olores o sabores extraños al producto; además, deberán ser impermeables, resistentes y protegerán al producto.

El internamiento de la carne deberá estar acompañada de la **CONSTANCIA DE BENEFICIO** expedido por el médico veterinario del Camal respectivo.

Transporte:

La carne deberá ser transportada en vehículos destinados al transporte de carcasas y cortes. El medio de transporte no deberá transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto (vehículo furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico que garantice su perfecta conservación).

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

POLLO ENTERO FRESCO

Descripción : Pollo entero fresco nacional, sin cabeza, sin patas y sin vísceras, perfectamente procesado, fresco de dos (2) a doce (12) horas de faenado. Asimismo, deberá ser empacado y protegido de agentes contaminantes.

El pollo será de procedencia de animales sanos, faenados bajo inspección sanitaria por mataderos autorizados de las ciudades de Tacna, Moquegua, Ilo, Arequipa y Puno y autorizado por la autoridad competente; debiendo ser este únicamente de nacionalidad peruana.

Requisitos de calidad Sanitaria de Carnes de Pollo:

Características de aceptabilidad	Características de rechazo
Superficie brillante, firme al tacto, piel bien adherida al músculo, carne rosada, húmeda, olor característico.	Superficie pegajosa, carne blanda, la piel se desprende fácilmente, coloración amoratada o verdosa, sanguinolenta, olor ofensivo.

Características químicas:

- pH entre 5,5 y 6

Presentación:

- Peso : con masa mayor a 1.500 kilos.

Pollos tipo carne, de conformación óptimas (estemón recto, pechuga bien formada, piernas y alas normales) 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.

Transporte:

El transporte del producto será realizado en javas de plástico fácilmente higienizables, las mismas que serán transportadas en furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico el cual deberá impedir la transmisión de características indeseables que impidan el consumo del producto.

Exigencias para la presentación de ofertas:

- El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

POTA FRESCA

Descripción : Molusco fresco, entero, limpio, en buen estado de preservación, olor y sabor marino propio de su especie, superficie lustroso, firme, dócil, sin ningún tipo de rasgadura, quebraduras o tonalidades anormales, piel cubierta de mucus limpio sólidamente fijadas a la piel, Apto para el consumo humano.

La Pota deberá estar preservada en hielo y mantenerlo en frío en todas las etapas hasta su expedición final, la temperatura de la Pota en ningún caso deberá exceder de 5° C en el centro; asimismo el producto deberá ser únicamente de nacionalidad peruana.

Transporte:

El transporte del producto será realizado en javas de plástico fácilmente higienizables, las mismas que serán transportadas en furgón isotérmico y/o vehículo frigorífico el cual deberá impedir la transmisión de características indeseables que impidan el consumo del producto; Asimismo, el producto deberá presentar su Certificado de Sanidad, presentándolo al momento del internamiento.

El transporte de productos hidrobiológicos desde la zona de captura, extracción o recolección, se hará en condiciones tales que no los expongan a contaminación y deterioro, al final de cada faena las bodegas, cubiertas y equipos, así como los envases utilizados a bordo, deben ser lavados y desinfectados (Reglamento Sobre Vigilancia y Control Sanitario

de Alimentos y Bebidas aprobada por el DS N° 007-98-SA, Título III, Capítulo I, Artículo N° 20).

Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas"

Exigencias para la presentación de ofertas:

- ✓ El postor deberá indicar el detalle de las características técnicas propias del producto que oferta, indicando la calidad, cantidad, marca o nombre del productor, procedencia (lugar de origen), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto y presentación. Se debe tener en cuenta que lo ofertado no debe ser una copia literal (exacta) de lo requerido en las presentes Especificaciones Técnicas.

5.2. Modalidad de ejecución

No corresponde

5.3. Transporte

Para el transporte de los Alimentos y Bebidas integrantes del presente requerimiento, los participantes y/o postores del procedimiento de selección, deberán cumplir con lo normado en el reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas (**artículo 75°, Cap II, Título V del Decreto supremo N° 007-98-SA**), así como con el reglamento de inocuidad agroalimentaria (**artículo 17°, Cap III del Decreto Supremo N° 004-2011-AG**); el cual indica que el transporte de alimentos deberá ser el adecuado, debiendo efectuarse con un (1) **vehículo cerrado de uso exclusivo** para este fin y en condiciones tales que no afecten su calidad e inocuidad.

Los productos pesqueros refrigerados o congelados deben transportarse de acuerdo con lo señalado en el Título IV del Decreto Supremo N° 040-2001-PE, "Norma Sanitaria para las Actividades Pesqueras y Acuícolas".

5.4. Garantía comercial

Productos frescos: Garantía comercial de 5 días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.

Productos industrializados: Garantía comercial de 60 días calendarios computados desde que el producto es internado en nuestro almacén.

Asimismo, ante la necesidad de canje y/o reposición del producto por defectos o vicios ocultos, el proveedor se deberá comprometer con nuestra Entidad a realizar el cambio del producto (a nuestro requerimiento) dentro de un plazo máximo de dos (3) días calendarios previa comunicación de tal hecho al proveedor; sin que dicho evento genere algún costo para nuestra Entidad.

5.5. Lugar y plazo de la ejecución contractual

Lugar

El internamiento de los bienes se efectuará en el almacén de Clase I de la compañía de intendencia del batallón de servicios N° 6 de la 6a Brigada Blindada (Cuartel Fuerte Arica) sito en la carretera panamericana sur Km 1,216 Departamento de Tacna, provincia Jorge Basadre Grohmann, distrito de Ite.

Plazo

El plazo de entrega del suministro de bienes estará comprendido dentro del mes de diciembre del AF-2023; los bienes del requerimiento se entregarán en un plazo de un (03) días calendario luego de la recepción formal de la orden de compra – guía de internamiento (Correo electrónico y/o físico) de acuerdo al Rol de Recepción siguiente:

ARTÍCULOS	ROL DE ENTREGA	LUGAR	HORA
Alimentos Perecibles o Frescos	A razón de una (01) vez durante el mes de diciembre, computado a partir del día siguiente de la firma del contrato y/o notificación de la orden de compra.	Almacén de clase I de la 6a Brigada Blindada ubicado en el Km 1216 de la carretera Panamericana Sur, distrito de Ite, provincia Jorge Basadre departamento de Tacna.	De 08:00 a 16:00 horas

6. Otras consideraciones para la ejecución de la prestación.

6.1. Adelantos

La entidad no otorgara adelanto alguno

6.2. Sub Contratación

De conformidad con lo establecido en el numeral 35.1 del artículo 35° de la Ley de Contrataciones del Estado, la Entidad prohíbe la subcontratación de las prestaciones objeto del presente requerimiento.

6.3. Recepción y Conformidad de los bienes

La recepción y conformidad de los internamientos (prestaciones) está regulado en el artículo 168° del reglamento de la ley de contrataciones del estado. La recepción será otorgada por el almacén de CLASE I de la compañía de intendencia del batallón de servicios N° 6 de la 6a Brig Blin y la conformidad será otorgada por el comité de recepción que la entidad designe en un plazo máximo de siete (7) días de producida la recepción salvo que se requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de las EETT, en cuyo caso la conformidad se emite en un plazo máximo de quince (15) días, bajo responsabilidad.

De existir observaciones, la entidad las comunicará al contratista, indicando claramente el sentido de estas, otorgándole un plazo de dos (2) días calendario, si pese al plazo otorgado, el contratista no cumpliera a cabalidad con la subsanación, la entidad puede otorgar periodos adicionales para las correcciones pertinentes. En este supuesto corresponde aplicar la penalidad por mora desde el vencimiento del plazo para subsanar lo previsto en el párrafo anterior.

6.4. Forma y condiciones de pago

La entidad se obliga a pagar la contraprestación a el CONTRATISTA en soles, en un solo pago, luego de la recepción formal y completa de la documentación correspondiente, según lo establecido en el artículo 171 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

Para tal efecto, el responsable de otorgar la conformidad de la prestación deberá hacerlo en un plazo que no excederá de los SIETE (07) días de producida la recepción, salvo que requiera efectuar pruebas que permitan verificar el cumplimiento de la obligación, en cuyo caso la conformidad se entiende en un plazo máximo de QUINCE (15) días, bajo responsabilidad del funcionario competente.

Para el trámite de pago a EL CONTRATISTA se presentarán los siguientes documentos:

- Copia de Resolución Administrativa.
- Orden de Compra (O/C).
- Factura (Destinatario, SUNAT y Copia negociable).
- Guía de Remisión.
- Acta de Recepción de Bienes por parte del comité designado mediante resolución.
- Informe del funcionario responsable (Área Usuaría).

LA ENTIDAD debe efectuar el pago dentro de los DIEZ (10) días calendarios siguientes de otorgada la conformidad de los bienes, siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en las especificaciones técnicas bajo responsabilidad del funcionario competente.

6.5. Penalidades

Penalidad por mora en la ejecución de los internamientos (prestaciones):

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

$$\text{Penalidad Diaria} = \frac{0.10 \times \text{monto vigente}}{F \times \text{plazo vigente en días}}$$

Donde:

F = 0.25 para plazos mayores a sesenta (60) días o;

F = 0.40 para plazos menores o iguales a sesenta (60) días.

El retraso se justifica a través de la solicitud de ampliación de plazo debidamente aprobado. Adicionalmente, se considera justificado el retraso y en consecuencia no se aplica penalidad, cuando EL CONTRATISTA acredite, de modo objetivamente sustentado, que el mayor tiempo transcurrido no le resulta imputable. En este último caso la calificación del retraso como justificado por parte de LA ENTIDAD no da lugar al pago de gastos generales ni costos directos de ningún tipo, conforme el numeral 162.5 del artículo 162 del Reglamento de la Ley de Contrataciones del Estado.

II. Requisitos de Calificación

Habilitación (para todos los bienes integrantes del presente requerimiento)

Requisitos

- Inscripción vigente en la SUNAT con actividad económica de venta de alimentos, bebidas y tabaco.

Acreditación

- Presentación de ficha RUC. (CIR), constancia de información Registrada donde conste que su estado sea ACTIVO Y HABIDO y su actividad venta de alimentos, bebidas y tabaco. (Facultativo, el comité de selección podrá verificarlo a través del Portal de la SUNAT).
- En el caso de consorcio cada integrante del consorcio debe acreditar el compromiso de ejecutar las obligaciones vinculadas directamente al objeto de la convocatoria debe acreditar este requisito



O-1270402512-O+
LUIS ALBERTO MININ DOZA
MY INT
Cmdte Cia Int del B Serv N° 6