

FORMATO N° 02: ESPECIFICACIONES TECNICAS PARA LA ADQUISICION DE BIENES EN GENERAL

REQUERIMIENTO N° 004-2025-SBPM-MDD-GG-GPS

ÁREA USUARIA:	GERENCIA DE SERVICIO DE PROTECCION SOCIAL
----------------------	--

ESPECIFICACIONES TECNICAS				
1. DENOMINACION DE LA CONTRATACION	ADQUISICION DE VIVERES FRESCOS, SECOS Y CARNICOS PARA EL COMEDOR "SAN MARTIN DE PORRES" DE LA SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE PUERTO MALDONADO.			
2. FINALIDAD PUBLICA	La finalidad principal de esta solicitud es garantizar la provisión adecuada de raciones alimentarias balanceadas y nutritivas para los beneficiarios del comedor "San Martín de Porres", gestionado por la Sociedad de Beneficencia de Puerto Maldonado (SBPM). Este servicio tiene como objetivo atender las necesidades alimentarias de los beneficiarios, promoviendo así su bienestar físico y contribuyendo a su seguridad alimentaria. El comedor representa una iniciativa solidaria y humanitaria que busca brindar apoyo constante y sostenido a quienes más lo necesitan, priorizando un enfoque inclusivo y respetuoso hacia los beneficiarios.			
3. ANTECEDENTES	Las Sociedades de Beneficencia no se constituyen como entidades públicas, no obstante, se rigen por el Sistema Administrativo de Control, en tal sentido están comprendidas dentro del ámbito de aplicación de la Directiva N° 006-2019-CG/ANTEG "Implementación del Sistema de Control Interno en las Entidades del Estado" en lo que corresponda y considerando la finalidad de las Sociedades de Beneficencia, así como su autonomía económica, administrativa y financiera. normativa que sobre la materia pueda señalar el Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables en el marco de su rectoría. Teniendo en consideración que para el periodo 2025, se tiene previsto continuar con el servicio de comedor y por ende se requiere la adquisición de productos frescos, secos, lácteos y cárnicos para preparar los menús que se brindan a los beneficiarios en el comedor "San Martín de Porres" de la Sociedad de Beneficencia de Puerto Maldonado.			
4. OBJETIVOS DE CONTRATACION	Objetivo General: - Seleccionar al postor que presente la oferta técnico – económica más conveniente para la adquisición de víveres frescos, secos, lácteos y cárnicos, destinados a la atención con alimentación para las personas que se encuentran en situación de vulnerabilidad, en el comedor "San Martín de Porres" de la Sociedad de Beneficencia de Puerto Maldonado. Objetivo específico: - Garantizar la atención de las personas en situación de vulnerabilidad. - Contribuir con las personas vulnerables y de pobreza y extrema pobreza asentados en el área de influencia de la Sociedad de Beneficencia de Puerto Maldonado.			
5. CARACTERISTICAS Y CONDICIONES DE LOS BIENES A CONTRATAR	5.1 Descripción y cantidad de los bienes			
	PRODUCTOS SECOS			
	N°	CANT.	UND.MED	DESCRIPCION
	1	100	KILOS	ARROZ





2	100	KILOS	AZÚCAR RUBIA
3	5	CAJA	ACEITE DE 900ML X 12 UND
4	1	UND	SACO DE SAL MARINA DE 1K X 25 UND
5	8	CAJA	LECHE EVAPORADA 390ML X 24 UND
6	3	CAJA	FILETE DE ATÚN X 48 UND
7	2	KILO	MORON
8	8.6	KILO	QUINUA
9	4.2	KILO	SÉMOLA
10	4.8	KILO	HOJUELA DE AVENA
11	5	KILO	LENTEJAS
12	3	KILO	HARINA DE PLÁTANO
13	2.5	KILO	ARVERJA VERDE SECA
14	13	KILO	HABAS SECAS
15	10	KILO	FREJOL SANDRE DE TORO
16	1	CAJA	CHOCOLATE X12 UND
17	3.6	KILO	SIETE HARINAS
18	3	UND	BOLSITA DE HOJA DE LAUREL MEDIANO
19	2	KILO	AJINOMOTO
20	1	PQT	GELATINA X24 UND
21	1	KILO	MACA
22	3.2	KILO	HARINA DE HABAS
23	5	KILO	TRIGO (pelado)
24	2.5	KILO	FIDEO MACARRON (para sopa)
25	10	KILO	FIDEO CODITO 12X 250GR (para segundo)
26	1	UNID	MOSTAZA (1KL)
27	7	UNID	AVENA MACA 150 GR
28	2	PQT	SPAGUETTI PQT X 12 UND DE 950 GR C/U
29	13	KILO	MORAYA
30	5	UND	HARINA SIN PREPARAR DE 1KL



PRODUCTOS FRESCOS			
Nº	CANT.	UND.MED	DESCRIPCION
01	9	KILO	APIO
02	9	KILO	PORO
03	12	KILO	REPOLLO
04	20	KILO	ZAPALLO
05	30	KILO	ZANAHORIA
06	144	KILO	PAPA ROSADA
07	40	KILO	CEBOLLA
08	30	KILO	TOMATE
09	134	KILO	PLÁTANO BELLACO
10	9	UND	LECHUGA CAROLA
11	6	UND	PEPINO
12	3	ATADO	CEBOLLA CHINA
13	9	ATADO	CULANTRO
14	5	ATADO	SACHACULANTRO
15	0.5	ATADO	HUACATAY
16	0.5	ATADO	HIERBA BUENA



17	1	ATADO	ALBAHACA
18	6	KILO	OLLUQUITO
19	4	KILO	AJI AMARILLO
20	5	KILO	ESPINACA
21	32	KILO	CAMOTE MORADO (mediano)
22	8	KILO	HABAS FRESCAS CON CÁSCARA
23	30	UND	CHOCLO GRANDE FRESCO
24	8	KILO	ALVERJA VERDE FRESCA CON CASCARA
25	12	KILO	LIMÓN TAITI
26	16	KILO	VAINITA
27	15	KILO	PALTA MEDIANA
28	1	KILO	BETERRAGA
29	2.5	KILO	TARWI MOLIDO FRESCO
30	12	KILO	COLIFLOR
31	10	UND	MOLDE DE QUESO PARIA
32	30	CASILLERO	HUEVOS (empaquete rosado)
33	6	KILO	ACEITUNA
34	1	KILO	KION EN PAPA / FRESCO
35	5	KILO	CAIGUA
36	10	KILO	YUCA

FRUTA			
Nº	CANT.	UND.MED	DESCRIPCION
01	1	KILO	MANZANA VERDE PARA REFRESCO
02	50	UND	PAPAYA GRANDE
03	3	KILO	COCONA
04	32	KILO	PLATANO DE SEDA MEDIANO
05	20	KILO	MANZANA ROJA MEDIANO
06	3-	KILO	FRESA GRANDE
07	12	UND	PIÑA
08	20	KILO	SANDÍA
09	10	KILO	GRANADILLA
10	20	KILO	MANDARINA

CARNES			
Nº	CANT.	UND.MED	DESCRIPCION
01	19	KILO	HUESO DE RES FRESCO
02	60	KILO	POLLO FRESCO SIN MENUDENCIA
03	10	KILO	CARNE DE RES PICADA
04	24	KILO	PACO PARTIDO
05	1	PQT	CALABREZA DE 2.5 KL
06	7	KILO	PANZA DE RES
07	10	KILO	CHULETA DE RES MEDIANO
08	7	KILO	CARNE AGUJA

5.2 Características técnicas:

Los productos secos deben ser de primera, del tipo fresco, color aspecto y consistencia característica y libre de impureza. Además, todos los productos cárnicos deben ser de primera, con color, olor, aspecto y consistencia, características y libre de impurezas





	Condiciones Mínimas de los Productos: - En caso los productos no cumplan con las especificaciones técnicas o se encuentren en mal estado, deberán ser reemplazados por el proveedor dentro del término de dos (02) horas de recepcionado el producto. Así mismo, también se rechazarán aquellos productos que no cumplan con las prácticas de inocuidad. - Según corresponda, los productos deberán ser entregados en jabas debidamente higienizadas, sacos o mallas de polietileno (que no superen los 50 kilogramos) o bolsas de polietileno transparentes. - El proveedor deberá entregar sus productos debidamente seleccionados con antelación, no hacerlo en el área de recepción. 5.3 Requisitos Según leyes, reglamentos técnicos, normas metrológicas y/o sanitarias: D.S N° 007-98-SA- Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas 5.4 Impacto Ambiental: no corresponde 5.5 Condiciones de la operación: No corresponde 5.6 Embalaje y rotulado: No corresponde 5.7 Modalidad de ejecución: - 5.8 Transporte: El vehículo de transporte debe garantizar que los productos lleguen en las condiciones requeridas de temperatura e higiene, el cual debe considerar entre otros lo siguiente: - El transporte debe ser para uso exclusivo de alimentos, en forma higiénica, evitando su alteración y contaminación con sustancias tóxicas. - El transporte debe impedir el deterioro y contaminación de los alimentos. - Se debe mantener el control de temperatura y humedad. - El tiempo de entrega debe considerar la vida útil del producto. - Los productos deben ser conservados considerando el movimiento del vehículo, no deben ser expuestos en el traslado. 5.9 Seguro: No corresponde. 5.10 Garantía comercial: El tiempo de la garantía de los bienes adquiridos será de un periodo de tres (03) meses. 5.11 Disponibilidad de servicios y repuestos: No corresponde. 5.12 Prestaciones accesorias a la prestación principal: 5.12.1 Mantenimiento preventivo: No corresponde 5.12.2 Soporte técnico: No corresponde 5.13 Lugar y plazo de entrega de los bienes: 5.13.1 Lugar: La entrega de los bienes se realizará en el almacén del comedor "San Martín de Porres" a cargo de la gerencia de servicio de protección social de la Sociedad de Beneficencia de Puerto Maldonado ubicado en la Jr. Billinghamurst N° 247, Distrito Tambopata - Provincia Tambopata - Madre de Dios, previa coordinación con el área usuaria 5.13.2 Plazo: Los bienes requeridos serán suministrados durante el periodo de sesenta y uno (61) calendarios máximos y/o hasta agotar stock, se contabiliza a partir del día siguiente de notificada la Orden de Compra físico.
6. REQUISITOS Y RECURSOS DEL PROVEEDOR	6.1 Requisitos del proveedor: - Ser persona natural o jurídica especializada en la prestación de bienes iguales o similares al objeto del presente





	- Contar con registro único de contribuyente (RUC) activo y habido - Registro nacional de proveedores (RNP) vigente - El postor deberá acreditar un monto mínimo facturado acumulado equivalente a S/ 30,000.00 (Treinta Mil con 00/100 soles), por la venta de bienes iguales o similares al objeto de la convocatoria, durante los últimos (02) años. - Se consideran bienes similares a los siguientes: Venta de viveres Productos azucaradas, Misceláneos, Tubérculos raíces y derivados, Azúcares y productos dulces, Grasas, aceites y oleaginosas, Leguminosas y derivados, Frutas y derivados, Leche y Derivados, etc. Se acreditará con una copia simple de contratos u órdenes de compra y su respectiva conformidad por la venta o suministro efectuados o comprobantes de pago cuya cancelación se acredite documental y fehacientemente, con Boucher de depósito, reporte de estado de cuenta, cancelación en el documento entre otros. El proveedor debe ACREDITAR los requisitos solicitados al momento de presentar su propuesta, de no hacerlo, quedara descalificado 6.2 Recursos a ser provistos por el proveedor: No corresponde.
7. OTRAS CONSIDERACIONES PARA LA EJECUCION DE LA PRESTACIÓN	7.1 Otras obligaciones: 7.1.1 Otras obligaciones del Proveedor: El contratista es el responsable directo y absoluto de la calidad de los viveres frescos, secos y cárnicos para el comedor "San Martín de Porres" de la Sociedad de Beneficencia De Puerto Maldonado. El contratista deberá reponer el bien cuando no cumpla con las especificaciones técnicas exigidas por la entidad dentro de un plazo máximo de 02 horas, posterior al levantamiento del acta respectiva, sin costo alguno. 7.1.2 Otras obligaciones de la entidad: La institución a través del área usuaria será responsable de realizar visitas inopinadas al establecimiento de acoplo o establecimiento comercial del contratista para verificar las condiciones de salubridad. 7.2 Adelantos: Ninguno. 7.3 Subcontratación: Ninguno 7.4 Confidencialidad: El proveedor deberá guardar la confidencialidad y reserva absoluta en el manejo de información y documentación al cual se tenga acceso, relacionado con la prestación, estando prohibido revelar dicha información a terceros. El contratista deberá dar cumplimiento a todas las políticas y estándares definidos por la Sociedad de Beneficencia de Puerto Maldonado en materia de seguridad de información. Dicha obligación incluye la que se genera durante la realización de las actividades y la formación productiva una vez que se haya concluido el servicio (de ser el caso) terceros. 7.5 Medidas de control durante la ejecución contractual: La Entidad podrá determinar las medidas de control, para lo cual indicará lo siguiente: -Áreas que coordinan con el proveedor: Gerencia de Servicios de Protección Social. - Áreas responsables de las medidas de control: Gerencia de Servicios de Protección Social. - Áreas que brindarán la conformidad: Gerencia de Servicios de Protección Social. 7.6 Conformidad de los bienes: La conformidad de recepción será otorgada por la Gerencia de Servicio de Protección Social, en un plazo máximo de





	cinco (05) días calendarios de producida la recepción de los bienes, en señal de conformidad de lo recepcionado. 7.7 Forma de pago: El pago se realiza a los (05) días calendarios de emitida la conformidad de recepción de los bienes por el área usuaria siempre que se verifiquen las condiciones establecidas en la orden de compra, para lo cual debe contarse con los siguientes documentos - Guía de remisión, con recepción por parte de responsable de almacén periférico - La conformidad emitida por el responsable del área usuaria (visto bueno en la guía de remisión) - Comprobante de pago 7.8 Formula de reajuste: Durante la vigencia del contrato los precios se mantendrán fijos y no estarán sujetos a reajuste alguno. 7.9 Penalidades aplicables: En caso de retraso injustificado en la ejecución de las prestaciones objeto del contrato, la Entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso; hasta por un monto máximo equivalente al diez por ciento (10%) del monto del contrato vigente; o, de ser el caso del ítem que debió ejecutarse. Esta penalidad será deducida de los pagos a realizarse. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo a la siguiente fórmula: $\text{Penalidad diaria} = (0.10 \times \text{Monto vigente}) / (F \times \text{Plazo vigente en días})$ Donde F tendrá los siguientes valores: -Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días: $F = 0.40$ -Para plazos mayores a sesenta (60): $F = 0.25$ Tanto el monto como el plazo se refieren, según corresponda al monto vigente del contrato o ítem que debió ejecutarse; o, en caso que estos involucren obligaciones de ejecución periódica o entregas parciales, a la presentación individual que fuera materia de retraso. 7.10 Responsabilidad por vicios ocultos: La responsabilidad por vicios ocultos será de 01 año a partir de la recepción de cada entrega
8 GARANTIA DE FIEL CUMPLIMIENTO	De acuerdo al "MANUAL QUE REGULA LAS ADQUISICIONES DE BIENES, SERVICIOS Y/O OBRAS MENORES A 8UITs", si el contrato es igual o mayor a 5 UIT, el proveedor que resulte adjudicado debe de entregar una garantía de cumplimiento de contrato, la cual será a través de una carta fianza emitida o un depósito en la cuenta indicada por la SBPM, por una suma equivalente al 10% del monto total del contrato
9 SELLO Y FIRMA DEL RESPONSABLE DEL AREA USUARIA	SOCIEDAD DE BENEFICENCIA DE PUERTO MALDONADO  ----- Econ. Luis Alberto Montero Tolmos GERENTE DE SERVICIOS DE PROTECCION SOCIAL (E)