

## Anexo N° 2

Solicitud de cotización						
<b>1</b>	<b>Número y fecha del documento</b>	Número	001-2023			
		Fecha	14/02/2023			
<b>2</b>	<b>Datos de la Entidad</b>	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ra BRIGADA DE INFANTERIA			
		RUC	20131369124			
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO			
		Teléfono(s)	064-254902			
		Correo electrónico	<a href="mailto:oec.31bi_ep@hotmail.com">oec.31bi_ep@hotmail.com</a>			
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO			
<b>3</b>	<b>Datos del proveedor</b>	Nombre o razón	INVERSIONES ALMARO E.I.R.L.			
		RUC	20600071531			
		Dirección	MZA. G LOTE. 9 QUIJANO MENDIVIL - HUAMANGA - AYACUCHO			
		Teléfono(s)	944530694			
		Correo electrónico	inversionesalmaroeirl@hotmail.com			
		Representante o persona de contacto	ROJAS NAJARRO MADALENI			
<b>4</b>	<b>Objeto de la contratación</b>	Objeto de la	Bienes	X	Servicios	
		Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA.			
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	X	Términos de referencia	
<b>5</b>	<b>Información complementaria</b>					
	Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.					
<b>6</b>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;">  <p style="text-align: center;">O- 2599976863 -O+ DAVID POMA SERRANO MY EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</p> </div> </div>					
	<b>Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones</b>					



PERÚ

Ministerio de  
Defensa

Ejército del  
Perú

IV División  
de Ejército

31ª Brigada  
de Infantería

Batallón de  
Servicios N° 31

"AÑO DE LA UNIDAD, LA PAZ Y DESARROLLO"

Huancayo, 01 de febrero del 2023

OFICIO N° 025/31º BRIG INF/BS N° 31/CIA INT/11.00

Señor : **Gral de Brig**  
Victor Hugo VILLASIS  
Comandante General de la 31ª Brigada de Infantería. - **EL TAMBO**  
(NEG ABASTO - OEC)

Asunto : Remite Requerimiento y Especificaciones Técnicas de alimentos de Clase I del PTSMV de la 31ª Brigada de Infantería, correspondiente al mes de Febrero AF- 2023

Por especial encargo del Señor Teniente Coronel Comandante del Batallón de Servicios N° 31, tengo el honor de dirigirme a Ud., para saludarlos muy cordialmente y a la vez manifestarle que adjunto al presente se remite el requerimiento y especificaciones técnicas de necesidades de Clase I del PTSMV de la 31ª Brigada de Infantería, correspondiente al mes de Febrero AF- 2023, por lo que agradeceré se digne a disponer a quien corresponda se efectué el trámite administrativo correspondiente.

Hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.



0-2602217818-O+  
JUAN MENDOZA MOYA  
MY. INT.  
CMDTE CIA. INT. N° 31- VRAEM

DISTRIBUCION

- OEC..... 01

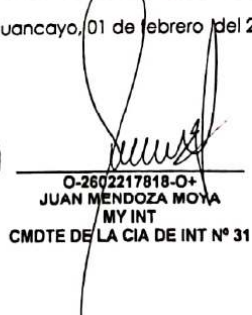
**NECESIDADES DE ALIMENTOS PARA EL PTSMV - 31ra BRIG. INF.**

**FEBRERO AF- 2023**

ARTICULOS	CANTIDAD	UNID MEDIDA
<b>VIVERES DIVERSOS :</b>		
LECHE EVAPORADA	6,900.000	UNI
MERMELADA DE FRESA	131.429	Kg
MARGARINA VEGETAL	414.000	Kg
LEVADURA SECA	92.000	Kg
CONSERVA DE SALCHICHA	644.000	Kg
MANTECA VEGETAL	276.000	Kg
SEMOLA	460.000	Kg
TE A GRANEL	46.000	Kg
TRIGO PELADO ENTERO (3 v x s)	236.479	Kg
<b>VERDURAS :</b>		
APIO	55.092	Kg.
BETERRAGA	18.364	Kg.
CEBOLLA ROJA	146.912	Kg.
NABO	110.184	Kg.
PORO	18.364	Kg.
TOMATE ITALIANO	146.922	Kg.
LECHUGA DE SEDA	67.359	Kg.
ZANAHORIA	146.912	Kg.

Huancayo, 01 de febrero del 2023



  
O-2602217818-O+  
JUAN MENDOZA MOYA  
MY INT  
CMDTE DE LA CIA DE INT N° 31

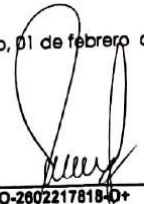
**NECESIDADES DE ALIMENTOS - PTSMV - 31RA BRIG. INF.**

**FEBRERO AF- 2023**

ARTICULOS	Cantidad	Unid. de medida
<b>Condimentos y especerías</b>	27.600	KLO
CANELA ENTERA	27.600	KLO
SABORIZANTE (AJINOMOTO)	55.200	LT
SILLAO OSCURO	50.600	LT
VINAGRE	27.600	KLO
COCOA EN POLVO	27.600	KLO
REQUEZON	27.600	KLO
GUINDON	27.600	KLO
MANI ENTERO	27.600	KLO
HARINA DE CHUÑO	50.600	KLO
MIEL DE ABEJA A GRANEL	27.600	KLO
CLAVO DE OLOR	27.600	KLO
COMINO MOLIDO	27.600	KLO
ACHIOTE	27.600	KLO
MAYONESA X 1 KG	27.600	KLO
SALSA DE TOMATE X 350 ML	27.600	LT
ESENCIA DE VAINILLA	27.600	KLO
REFRESCO EN POLVO	50.600	KLO
GELATINA A GRANEL	50.600	KLO
PASAS SIN PEPA	50.600	KLO
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	50.600	KLO
KION FRESCO	46.000	KLO
HIGO SECO		

Huancayo, 01 de febrero del 2023



  
 O-2602217818-0+  
**JUAN MENDOZA NOYA**  
 MY INT  
 CMDE DE LA CIA DE INT N° 31

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TSMV DE LA 31ra BRIGADA DE INFANTERÍA.

#### 1. FINALIDAD

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Compañía Intendencia N° 31 (Área Usuaria) de la 31ra Brigada de Infantería, para el racionamiento del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario (PTSMV) de la 31ra Brigada de Infantería para el mes de febrero -2023.

#### 2. ANTECEDENTES

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

#### 3. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega será:

Para el Ítem Paquete N° 01 "Viveres Diversos" e Ítem Paquete N° 03 "Condimentos y Especerías", dos (02) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), en el Almacén General del 31º Brigada de Infantería (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 Contrterroristas (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).

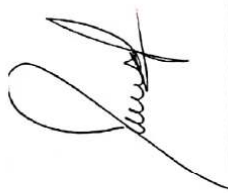
Para el Ítem Paquete N° 02 "Verduras" dos (02) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose directamente en los Puestos de Comando y Bases Contrterroristas (Costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad).

#### 4. LUGAR DE ENTREGA

Los artículos de los Ítem Paquete N° 01 "Viveres Diversos" e Ítem Paquete N° 03 "Condimentos y Especerías" se internarán inicialmente en el Almacén General del 31ra Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo, lugar donde se determinará el plazo de entrega), 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
	CIA PM N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción - Junín
	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas – Tayacaja – Huancavelica
		B.C.T "Huachocolpa"	Huachocolpa - 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





SELVA	B.C.T N° 311	B.C.T "Limonai"	Surcubamba – Tayacaja – Huancavelica
		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 "Acobamba"	Santo Domingo de Acobamba - Huancayo – Junín
	B.C.T N° 79	P.C "Micaela Bastidas"	*C.P. Micaela Bastidas - Pangoa – Satipo – Junín
		B.C.T "Somabeni"	*C.P. Somabeni - Pangoa – Satipo – Junín
	B.C.T N° 312	P.C "Villa Maria"	Villa Maria - 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)

El ítem Paquete N° 02 "Verduras" se internarán directamente en los siguientes lugares:

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 N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja – Junín
SELVA	B.C.T N° 312	P.C "Villa Maria"	Villa María - Pangoa – Satipo – Junín
	Cia. Transportes	P.C "Mazamari"	Mazamari – Satipo Junín
	C.I.R N° 31	P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui – Chanchamayo – Junín

## 5. CONTROL DE CALIDAD

La calidad del producto debe ceñirse estrictamente a las características del bien especificado, para lo cual el proveedor internará se internarán inicialmente en el Almacén General del 31ra Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo, lugar donde se determinará el plazo de entrega), 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), si se encontraran observaciones 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.

## 6. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
<b>ITEM PAQUETE N°01 "VIVERES DIVERSOS"</b>			
1	LECHE EVAPORADA	Unidad	6.900.00
2	MERMELADA DE FRESA	Kilo	131.429
3	MARGARINA VEGETAL	Kilo	414.000
4	LEVADURA SECA	Kilo	92.000
5	CONSERVA DE SALCHICHA	Kilo	644.000
6	MANTECA VEGETAL	Kilo	276.000
7	SEMOLA	Kilo	460.000
8	TE A GRANEL	Kilo	46.000
9	TRIGO PELADO ENTERO	Kilo	236.479
<b>ITEM PAQUETE N°02 "VERDURAS"</b>			
1	APIO	Kilo	55.092
2	BETERRAGA	Kilo	18.364
3	CEBOLLA ROJA	Kilo	146.912
4	NABO	Kilo	110.814
5	PORO	Kilo	18.364
6	TOMATE ITALIANO	Kilo	146.922
7	LECHUGA DE SEDA	Kilo	67.359
8	ZANAHORIA	Kilo	146.912
<b>ITEM PAQUETE N°03 "CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"</b>			
1	CANELA ENTERA	Kilo	27.600
2	SABORIZANTE (AJINOMOTO)	Kilo	27.600
3	SILLAO OSCURO	Litro	55.200
4	VINAGRE	Litro	50.600
5	COCOA EN POLVO	Kilo	27.600
6	REQUEZON	Kilo	27.600
7	GUINDON	Kilo	27.600
8	MANI ENTERO	Kilo	27.600
9	HARINA DE CHUÑO	Kilo	27.600
10	MIEL DE ABEJA A GRANEL	Kilo	50.600
11	CLAVO DE OLOR	Kilo	27.600
12	COMINO MOLIDO	Kilo	27.600
13	ACHIOTE	Kilo	27.600
14	MAYONESA X 1 KG	Kilo	27.600

15	SALSA DE TOMATE X 350 ML	Kilo	27.600
16	ESENCIA DE VAINILLA	Litro	27.600
17	REFresco EN POLVO	Kilo	27.600
18	GELATINA A GRANEL	Kilo	50.600
19	PASAS SIN PEPA	Kilo	50.600
20	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kilo	50.600
21	KION FRESCO	Kilo	50.600
22	HIGO SECO	Kilo	46.000

## 7. DESCRIPCION 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

#### UNIDAD DE MEDIDA

Cada Unidad: 400 G

#### 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 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

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 contraible. 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.

### **MERMELADA DE FRESA**

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

##### **Características físico-químicas**

- Brix (sólidos solubles): 66
- Ph: 3.5

##### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para la mermelada de fresa es 6 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  
Balde de plástico 20 Kg

##### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Para el producto Mermelada de fresa, 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 vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

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

Envasado en Balde de plástico x 20 kg, sellados herméticamente, resistente al peso que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético, asegurando así la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

### **MARGARINA VEGETAL**

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos de origen vegetal, animal o marino. Las grasas de origen animal deben obtenerse de animales en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y ser aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional.

Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfáticos, de constituyentes in saponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite.

##### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = kg  
Barras de 02 kg En cajas de cartón.

#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada pote de margarina vegetal 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.
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

#### **ENVASE**

La Margarina Vegetal deberá estar envasado debidamente asegurados contra la contaminación, pérdida o derrame, éstos deberán ser nuevos, estar limpios, ser resistentes, y estar bien sellados, envases que salvaguarden las cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y organolépticas del producto. Envasados en paquetes de 2 kilos a 10 kilos del mismo tamaño, resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento.

#### **LEVADURA SECA**

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas: Máx. 5%
- Actividad de fermentación: Mln. 98%

#### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad

Paquete de 500 gr en cajas de cartón de 10 kg.

#### **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
- Lugar de origen

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

Papel parafinado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

#### **EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO**

Caja de cartón corrugado de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento. No se aceptará envases elaborados de materiales reciclador o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

#### **CONSERVA DE SALCHICHA**

#### **DESCRIPCIÓN**

Se entiende por salchicha los embutidos elaborados a base de carne de res, cerdo (asimismo puede ser de pollo o pavo) grasa y hielo, la carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte.

#### **CARACTERÍSTICAS DEL BIEN**

Se entiende por salchicha los embutidos elaborados a base de carne de res, cerdo (asimismo puede ser de pollo o pavo) grasa y hielo, la carne de cerdo confiere color entre rosa claro y rojo mate a la masa, en cambio la carne de res presenta un color rojo claro e intenso, que da consistencia a la masa y sabor fuerte.

#### **VIDA ÚTIL**

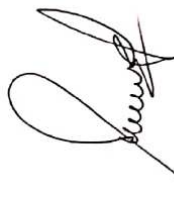
El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CONSERVA DE SANCHICHA es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de 31ª Brigada de Infantería.

#### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Latas (425 gramos)

Caja x 24 o 12 latas.

El embutido de la salchicha deberá estar envasada en latas selladas con un peso neto de 425 grms y estas a su vez son entregadas en cajas de cartón conteniendo 24 latas, resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento, de acuerdo al ITENTEC – 209-038.



#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada lata 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

#### **MANTECA VEGETAL**

La manteca vegetal es la que proviene exclusivamente de grasas y aceites de origen vegetal, hidrogenadas o no.

#### **VIDA ÚTIL**

es de seis (06) 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 (1000 gramos)

Caja de cartón corrugado x 10 kilogramos.

#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada caja 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**

Bolsa de material laminado de PEBD 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**

Caja de cartón corrugado 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.

#### **SEMOLA**

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 15%
- Ceniza: Máx. 1.0%
- Acidez (expresad en ácido sulfúrico): Máx. 0.15%

#### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SEMOLA es de cuatro (04) 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 (1000 gramos)

Saco tejido de poli algodón y/o papel kraft de 25 kilogramos.

#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada saco 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**

Saco tejido de poli algodón y/ papel kraft, 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 poli algodón y/o papel kraft 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.

**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**

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 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**

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.

**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.

#### APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD

#### 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.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo, debe ser tamaño de 25 a 30 cm. Y 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)

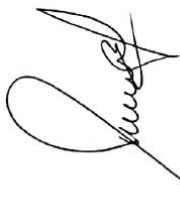
**A. Requisitos fitosanitarios**

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo pos cosecha.

**UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo



**BETERRAGA**

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

La beterraga 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 morado guinda y forma típico del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras, firmes.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo debe ser de tamaño grande y uniforme sin hojas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

La Beterraga 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.

**A. Requisitos organolépticos**

- Color: rojo grosella a morado oscuro, hoja verde color pálido.
- Sabor : característico
- Olor : característico
- Consistencia: firme
- Forma: globular cilíndrica o cónica
- Textura: fibrosa fresca carnosa y jugosa.

**UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

**CEBOLLA ROJA DE PRIMERA CALIDAD**

**DESCRIPCIÓN GENERAL**

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 50 a 80 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.

##### **a. 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.

##### **b. 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%

##### **c. 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 31ª 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.

### **NABO**

#### **DESCRIPCION GENERAL**

El nabo 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 y forma típica del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras y firmes.

Presentación. Atados de 4 Unidades de tamaño grande y uniforme.

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Deberán 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.



#### UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

#### ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Java de plástico – caja de madera 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.

#### LECHUGA DE SEDA

##### 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.

##### A. Requisitos organolépticos

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

#### UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo

#### ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, manipulación y transporte.

#### ZANAHORIA

##### 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 vetas 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 31ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

El envase debe ser de primer uso, sacos de polipropileno x 50 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.

**CANELA ENTERA**

**Características de calidad**

- COLOR: Marrón rojizo a marrón cuero.
- OLOR: Característico agradable.
- SABOR: Característico.
- APARIENCIA: Corteza del árbol de la canela, entera en rajas.
- Humedad: Máximo 13.7 %.
- Materias extrañas: 1%.

**Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CANELA ENTERA 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**

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, 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.

**Embalaje para internamiento**

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, 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.

## AJINOMOTO (GLUTAMATO MONOSODICO)

### **Descripción general**

El Ajinomoto, glutamato monosódico, es un condimento que potencia el sabor y el aroma de las comidas, de procedencia nacional, granulado blanco y de primera calidad. No debiendo presentar impurezas de ninguna naturaleza

### **Características de calidad**

- Actividad de agua:	0.98
- pH:	2.7-3.0
- °Brix :	43-48
- Sal :	2.2-2.8
- Valor energético:	282 Kcal / 1180 KJ
- Sodio:	12300 mg

### **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
- Lugar de origen

### **Envase primario para internamiento**

- Sobres de plástico que deberá tener un peso promedio de 100 gramos, 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.

### **Embalaje para internamiento**

- Cajas o bolsas con 50 UU cada uno, 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.

## SILLAO

### **Características de calidad**

- pH	3.9 + 0.3
- Valor energético	50 kcal / 210 kJ
- Glúcidos	8.6 g
- Azúcar	5 g
- Total grasa	0.07 g
- Grasa saturada	0 g
- Proteínas	3.8 g
- Sal	3076 mg

**Unidad de medida**

Unidad= litro

**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**

- Envase de plástico HDPE de la botella y la tapa de plástico de 1 litro aproximadamente, 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.

**Embalaje para internamiento**

- Cajas de cartón corrugado, 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.

**VINAGRE****Descripción general**

Producto obtenido a partir de la fermentación acética del vino blanco.

**Características de calidad**

- Acidez (exp. como ácido acético) %	4.0 – 4.2
- Anhídrido sulfuroso (mg/L)	0 – 75
- pH	2.4 – 3.4
- ° Brix	2.0 – 4.0
- Densidad (g/ml)	1.000 – 1.038
- Contenido de alcohol	0 - 1
- Extracto seco (g/L)	7- 15

**Unidad de medida**

Unidad= litro

**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:



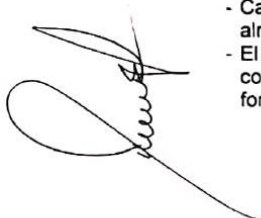
- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

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

- Envase PET de 500-1000 ml aproximadamente, 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.

#### **Embalaje para internamiento**

- Cajas de cartón corrugado de 30 UU cada una, 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.



### **COCOA**

#### **Descripción general**

Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi-desgrasada de 10-12% contenido graso, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado.

#### **Características de calidad**

- Contenido de Grasa (%)	10-12
- Humedad (%)	4 máx.
- Fineza (200 mesh: 75µm) (%)	98,0 mín.
- pH (al 10%)	6,8 – 7,2
- Cenizas (%)	10,5 máx.
- Color	Marrón oscuro característico
- Sabor	Ligero sabor amargo característico

#### **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**

- Bolsa de polietileno de 1-5 kilogramos, 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.

#### **Embalaje para internamiento**

- Bolsa de papel Kraft de 3 pliegos., 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.

### **REQUESON**

#### **Descripción general**

El requesón es un producto lácteo que se obtiene a partir del suero fermentado del queso. Éste se calienta a unos 90°C para que sus proteínas formen una masa mantecosa, de consistencia blanda y color blanquecino. En su origen, el requesón se elaboraba con suero de leche de cabra o de oveja, pero hoy en día se utiliza, en su mayoría, suero de leche de vaca.

#### **Características de calidad**

- Valor Energético	588 Kj (141 kcal)
- Grasas	9 g
- de las cuales saturadas	6 g
- Hidratos de carbono	5 g
- de los cuales azúcares	3 g
- Proteínas	10 g
- Sal	0,6 g
- Extracto seco	24 % mín

#### **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
- Lugar de origen

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

- Tarrina - 250 gramos 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.

### GUINDON SECO

#### Características de calidad

- Color Café característico
- Olor Característico, libre de olores extraños
- Sabor Característico al producto
- Textura Suave - Firme
- Humedad (%) máx. 34%

#### 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
- Lugar de origen

#### Envase primario para internamiento

- Envase flexible BOPP/BOPP de aproximadamente 180 gramos, 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.

### MANI ENTERO

#### Características de calidad

##### Características químicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Humedad	%	2 - 3
Índice de peróxidos	meq / kg	< 5
Acidez	%	< 0,5
Materias extrañas (orgánica y inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes
Aflatoxinas B1	ppb	< 2
Aflatoxinas totales (B+G)	ppb	< 4

##### Características físicas

PARÁMETROS	UNIDADES	ESPECIFICACIONES
Materias extrañas (orgánica e inorgánica)	% m/m	max 0.1
Residuos de plaguicidas		Ausentes
Metales pesados		Ausentes

#### Unidad de medida

Unidad= kilogramo

**Envase primario para internamiento**

- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, 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.

**Embalaje para internamiento**

- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, 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.

**HARINA DE CHUÑO INGLES**

**Descripción general**

Es usada como espesante en todo tipo de platos y mazamoras. Se compone de papas dulces y amargas seleccionadas y deshidratadas de manera natural mediante un proceso ancestral que ha perdurado en el tiempo

**Características de calidad**

- Color : Blanco
- Aroma : Característico
- Sabor : Característico

**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**

- Bolsas plásticas de 300gr, 500 gr. O 1 Kg. aproximadamente, 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.



## 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 meq/kg.
- Actividad Diastásica: < 8 (escala Gothe)
- HMF: < 40 mg/kg (white)
- Conductividad: < 0,8 mS/cm
- Azúcares reductores (glucosa+fructosa): >65%
- Sacarosa aparente: > 5%

### **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.

## CLAVO DE OLOR

### **Descripción general**

Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano. Otros usos como analgésico.

### **Características de calidad**

- Aspecto: forma alargada
- Color: café.
- Aroma y sabor: característico – aromático.
- Humedad: 15.0 % máx.
- Cenizas: 8.0 % máx. %.

### **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**

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, 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.

### **Embalaje para internamiento**

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, 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.

## COMINO MOLIDO

### **Descripción general**

Frutos limpios, secos y molidos del *Cuminum cyminum*. Muy aromático con sabor amargo, cálido y un poco picante, de color verdoso

### **Características de calidad**

Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños.

Sabor –olor: fuerte -característico.

Color: café verdoso

Humedad: 10% máx.

Granulometría: en malla 20 pasa mín. 90%

**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

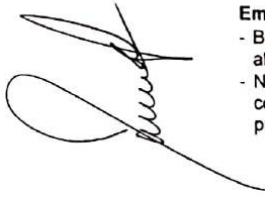
**Envase primario para internamiento**

Bolsa de polipropileno de 1-5 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**

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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.

**ACHIOTE****Descripción general**

La fruta se presenta en racimos, de varias formas (esférica, ovoide, elipsoidal o cónica), generalmente cubierta de espinas, aunque se puede presentar sin ellas. Inmaduras, los frutos son de un color verde o morado y al madurar se vuelven de color pardo-rojizo oscuro, son dehiscentes y al madurar se separan en dos cáscaras duras. Contiene de 30 a 45 semillas de 3 a 4 mm de largo, de forma cónica o piramidal, de color rojo o anaranjado, cubiertas por una fina membrana blanquecina debajo de la cual, hay una capa de parénquima acuoso (bixina) que contiene un colorante. Su principal uso, es en la industria alimentaria como colorante, condimento o especia, gracias a que su toxicidad es nula, según la Organización Mundial de la Salud.

**Características de calidad**

- Aspecto: Grano
- Color: Rojo Naranja
- Olor: Aromatico característico de la especie
- Sabor: característico a la especie
- Humedad: 10%

**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

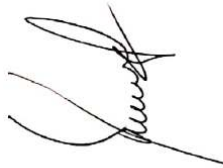
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

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

- Bolsas de polipropileno de 1-5 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**

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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.



### **MAYONESA**

#### **Descripción general**

Es el alimento emulsificado, semi- solido. Preparado con aceites vegetales comestibles, ingredientes acidificantes y huevos.

#### **Características de calidad**

- Lecitina, mínimo 22.45mg de fosforo lecitínico en 100g de mayonesa
- Almidón 0.5%
- pH 2-4.2

#### **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**

- Envase de vidrio o de un material adecuado que proteja el producto de la contaminación y del contacto con el aire, 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.

**SALSA DE TOMATE****Descripción general**

Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especias y aditivos permitidos, su consistencia es blanca y uniforme, su color rojo característico, con olor y sabor propio de la salsa de tomate.

**Características de calidad**

- |                           |          |
|---------------------------|----------|
| - °BRIX:                  | 29-32    |
| - % ACIDEZ                | 1.28-1.6 |
| - pH 20°C                 | 3.1-4.1  |
| - Consistencia (cm/30seg) | 1.0-5.0  |
| - %Sólidos totales        | 31 min   |

**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**

- Doypack de 100- 200 gramos aproximadamente, 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.

**Embalaje para Internamiento**

- Cajas, 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.

**ESENCIA DE VAINILLA****Descripción general**

Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla.

**Características de calidad**

- |                |      |
|----------------|------|
| - Humedad (%): | < 30 |
|----------------|------|

- Cenizas totales (%): < 6
- Cenizas insolubles HCl (%): < 0.12
- Extracto etéreo (%): 6 - 10
- Extracto alcohólico (%): > 46
- Aflatoxinas B1 (ppb): < 5
- Aflatoxinas totales (ppb): < 10

#### Unidad de medida

Unidad= litro

#### 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

- Envase pet de 150 a 1000 ml aproximadamente, 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.

### REFresco INSTANTANEO

#### Descripción general

Bebidas instantáneas de diferentes sabores que no deben requerir azúcar, cuya la mezcla debe ser en polvo para preparar refrescos instantáneos y la presentación deberá ser en cajas.

#### Características de calidad

El producto debe cumplir los siguientes requisitos nutricionales:

- CARBOHIDRATOS 5,0 g mínimo
- VITAMINA B1 0,075g
- VITAMINA C 4,5 g
- CALORIAS 20 kcal mínimo

#### 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

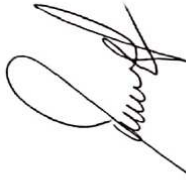
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Información nutricional
- Código de producción
- Fecha de vencimiento
- Peso neto
- Registro sanitario
- Lugar de origen

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

- Sobres que deberá tener un peso promedio de 15 gramos x sobre, 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.

#### **Embalaje para internamiento**

- Cajas de 12 UU cada uno, 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.



### **GELATINA A GRANEL**

#### **Descripción general**

Gelatina en polvo fabricada exclusivamente de pieles de bovino (obtenida por tratamiento ácido). No afecta al sabor de los productos. La gelatina mejora el contenido de proteínas de las preparaciones sin aumentar el valor calórico.

#### **Características de calidad**

- pH: 4,6 - 6,5
- Humedad: < 15%
- Fuerza gelatina:  $\pm 200$  blooms ( $\pm 10$ )
- Viscosidad: 28 - 40 mp (concentración 6,67% y 60°C)
- Cenizas: < 2 %

#### **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**

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 a 5 kilogramos de diferentes sabores, 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**

- Saco de polipropileno de 1-5 Kg, 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.

### **PASAS**

#### **Descripción general**

Son el fruto de la vid sometido al desecado, sin pepa, éste puede ser natural, al sol o en secaderos ventilados, y también puede obtenerse utilizando instrumentos o maquinaria de deshidratación. Con ello se consigue una fruta con mayor concentración de sabor y de azúcar, son frutos muy dulces que prolongan su conservación gracias a la reducción de agua

#### **Características de calidad**

- Color Amarillo claro a pardo característico
- Olor Característico, sin olores extraños
- Sabor Característico al producto
- Textura Suave - Firme
- Humedad (%) max 18%

#### **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**

- Envase flexible BOPP/BOPP de aproximadamente 100 a 200 gramos, 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.

### **PIMIENTA MOLIDA**

#### **Características de calidad**

Humedad (%): < 12

Cenizas totales (%): < 7



Cenizas insolubles HCl (%): < 1.5  
Extracto etéreo (%): 6 - 11  
Fibra bruta (%): < 14  
Extracto alcohólico (%): 6 - 11  
Aflatoxinas B1 (ppb): < 5  
Aflatoxinas totales (ppb): < 10  
Ocratoxina A (ppb): < 15

**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

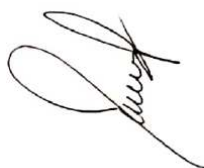
Código de producción

Fecha de vencimiento

Peso neto

Registro sanitario

Lugar de origen



**Envase primario para internamiento**

Bolsa de polipropileno de 1-5 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**

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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.

**KION**

**Descripción general**

La especia de jengibre (*Zingiber officinale*) es un producto obtenido de los rizomas de la planta por medio de deshidratación y molienda. Se trata de una especia totalmente natural sin aditivos químicos.

**Características de calidad**

- Aspecto	Seco (bulbo o raíz)
- Color	Amarillo a ligeramente amarillo cremoso
- Olor	Aromático característico de la especie
- Sabor	Astringente picante
- Humedad	Máximo 10%

**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
- Lugar de origen

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

- Envasados en saco de polipropileno, 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**

- Envasados en saco de polipropileno de 25 kg aproximadamente, 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.

### **HIGO SECO**

#### **Descripción general**

El higo es un fruto obtenido de la higuera (*Ficus carica*). Desde el punto de vista botánico, el higo es una infrutescencia (un conjunto de frutos). Existen más de 750 especies de higos diferentes entre las comestibles y no comestibles.

#### **Características de calidad**

- Color: Exento de moho, color uniforme
- Olor: Característico, libre de aromas extraños
- Sabor: Dulce, pulpa melosa sin sabores extraños
- Aspecto: Sanos, limpios, exento de ácaros e insectos y sin ataques de parásitos.

#### **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**

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 kilogramo, 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.

**8. CONDICIONES DE OPERACIONES**

Deberán cumplir estrictamente con las características Técnicas y con toda la documentación que lo acredite, además de señalar procedencia (país o lugar de origen) y presentación.

**9. 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 5. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

**10. REQUISITOS DEL PROVEEDOR**

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.

**11. OTRAS OBLIGACIONES**

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 bases.

**Calidad**

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto, de ser el caso. Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

**12. 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.

**Anexo N° 3**

Cotización y declaración jurada del proveedor			
<b>1</b>	<b>Fecha del documento</b>	14/02/2023	
<b>2</b>	<b>Cotización</b>		
2.1	Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA	
2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
		No cumple	
2.3	Monto total cotizado	S/ 71,102.81	
2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso		
<b>3</b>	<b>Declaración jurada del proveedor</b>		
<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
<b>4</b>			
<b>Nombre, firma y sello del proveedor</b>			



## INVERSIONES ALMARO EIRL

RUC: 20600071531

DIRECCION: ASC. QUIJANO MENDIVEL MZ G LOTE 09 AYACUCHO - HUAMANGA - AYACUCHO

COTIZACION N° 021-2023 IAEIRL

AYACUCHO, 10 DE FEBERO

SR(S): EJERCITO DEL PERU

ATENCION: UNIDAD DE LOGISTICA

REFERENCIA: COTIZACION SOLICITADA

ARTICULOS	CANTIDAD	MARCA	UNID MEDIDA	Precio Unitario	SUB TOTAL
<b>VIVERES DIVERSOS:</b>					
LECHE EVAPORADA	6,900.000	IDEAL	UNIDAD	4.00	27,600.00
MERMELADA DE FRESA	131.429	GLORIA	Kg	9.00	1,182.86
MARGARINA VEGETAL	414.000	DANESA	Kg	18.00	7,452.00
LEVADURA SECA	92.000	MACPAN	Kg	8.00	736.00
CONSERVA DE SALCHICHA	644.000	SAN FERNANDO	Kg	9.00	5,796.00
MANTECA VEGETAL	276.000	MACPANI	Kg	12.00	3,312.00
SEMOLA	460.000	GRANO DE ORO	Kg	6.00	2,760.00
TE A GRANEL	46.000	DEL VALLE	Kg	15.00	690.00
TRIGO PELADO ENTERO (3 v x s)	236.479	S/M	Kg	6.00	1,418.87
					<b>S/50,947.73</b>
<b>VERDURAS:</b>					
APIO	55.092		Kg.	2.000	110.18
BETERRAGA	18.364		Kg.	2.800	51.42
CEBOLLA ROJA	146.912		Kg.	2.500	367.28
NABO	110.184		Kg.	2.200	242.40
PORO	18.364		Kg.	2.000	36.73
TOMATE ITALIANO	146.922		Kg.	3.500	514.23
LECHUGA DE SEDA	67.359		Kg.	2.500	168.40
ZANAHORIA	146.912		Kg.	1.800	264.44
					<b>S/1,946.07</b>

**DIRECCIÓN: MZA. G LOTE. 9 QUIJANO MENDIVIL**  
**AYACUCHO – HUAMANGA - AYACUCHO**

ARTICULOS	Cantidad	MARCA	Unid. de medida	Precio Unitario	IMP. TOTAL S/.
<b>Condimentos y especerías</b>					
CANELA ENTERA	27.600	LA PANKA	KLO	70.00	1932.00
SABORIZANTE (AJINOMOTO)	27.600	AJINOMOTO	KLO	18.00	496.80
SILLAO OSCURO	55.200	KIKKO	LT	7.00	386.40
VINAGRE	50.600	VENTURO	LT	6.00	303.60
COCOA EN POLVO	27.600	WINTERS	KLO	18.00	496.80
REQUEZON	27.600	RICA NATA	KLO	15.00	414.00
GUINDON	27.600	CUISE & CO	KLO	25.00	690.00
MANI ENTERO	27.600	S/M	KLO	10.00	276.00
HARINA DE CHUÑO	27.600	SAN JUAN MASIAS	KLO	10.00	276.00
MIEL DE ABEJA A GRANEL	50.600	OLAECHEA	KLO	40.00	2024.00
CLAVO DE OLOR	27.600	FRUTISA	KLO	43.00	1186.80
COMINO MOLIDO	27.600	CELSABOR	KLO	40.00	1104.00
ACHIOTE	27.600	S/M	KLO	15.00	414.00
MAYONESA X 1 KG	27.600	ALACENA	KLO	19.00	524.40
SALSA DE TOMATE X 350 ML	27.600	POMAROLA	KLO	6.00	165.60
ESENCIA DE VAINILLA	27.600	UNIVERSAL	LT	12.00	331.20
REFresco EN POLVO	27.600	NEGRITA	KLO	35.00	966.00
GELATINA A GRANEL	50.600	FESTI	KLO	35.00	1771.00
PASAS SIN PEPA	50.600	SANTIS	KLO	21.00	1062.60
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	50.600	SANTIS	KLO	40.00	2024.00
KION FRESCO	50.600	S/M	KLO	8.00	404.80
HIGO SECO	46.000	SANTIS	KLO	25.00	1150.00
					S/18,400.00

**DIRECCIÓN: MZA. G LOTE. 9 QUIJANO MENDIVIL**  
**AYACUCHO – HUAMANGA - AYACUCHO**



**INVERSIONES ALMARO E.I.R.L.**

RUC: 20600071531

- MI REPRESENTADA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DEL REQUERIMIENTO DE LA ENTIDAD
- GARANTIA: 1 MES
- FORMA DE PAGO: AL CONTADO
- COTIZACION VALIDA 7 DIAS

INVERSIONES ALMARO E.I.R.L.  
RUC 20600071531  
"MADALENI DEL ROSARIO MONTAÑE"  
GERENTE


**DIRECCIÓN: MZA. G LOTE. 9 QUIJANO MENDIVIL**  
**AYACUCHO – HUAMANGA - AYACUCHO**

**Anexo N° 2**

Solicitud de cotización					
1	Número y fecha del documento	Número	002-2023		
		Fecha	14/02/2023		
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ra BRIGADA DE INFANTERIA		
		RUC	20131369124		
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO		
		Teléfono(s)	064-254902		
		Correo electrónico	<a href="mailto:oec.31bi_ep@hotmail.com">oec.31bi_ep@hotmail.com</a>		
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO		
3	Datos del proveedor	Nombre o razón	INVERSIONES GOPER'S E.I.R.L.		
		RUC	20601306779		
		Dirección	JR. AREQUIPA NRO. 282 - HUAMANGA - AYACUCHO		
		Teléfono(s)	971087571		
		Correo electrónico	mariajrojasn@gmail.com		
		Representante o persona de contacto	MARIA ROJAS NAJARRO		
4	Objeto de la contratación	Objeto de la	Bienes	X	Servicios
		Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA.		
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	X	Términos de referencia
5	Información complementaria				
	Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.				
6	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;">  <p>O- 2599976863 -O+ DAVID POMA SERRANO MY EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</p> </div> </div>				
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones					



### Anexo N° 3

Cotización y declaración jurada del proveedor				
1	Fecha del documento	14/02/2023		
2	Cotización			
	2.1	Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA	
	2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
			No cumple	
	2.3	Monto total cotizado		
	2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	S/ 77,463.93	
3	Declaración jurada del proveedor			
	<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
4				
	Nombre, firma y sello del proveedor			

**INVERSIONES GOPERS EIRL****RUC: 20601306779****PROFORMA N°052-2023**

10 DE FEBRERO DE 2023

SEÑORES: EJERCIO DEL PERU – 31ª BRIG INF

REF. Oficio N° 055/31ª BRIG INF/SELOG/NEG ABSTO/OEC.

MEDIANTE LA PRESENTE SE REMITE COTIZACION DE PRECIOS CONFORME AL  
REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA.

ARTICULOS	CANTIDAD	MARCA	UNID MEDIDA	Precio Unitario	SUB TOTAL
<b>VIVERES DIVERSOS :</b>					
LECHE EVAPORADA	6,900.000	Bonle	UNI	4.50	31,050.00
MERMELADA DE FRESA	131.429	Gloria	Kg	8.50	1,117.14
MARGARINA VEGETAL	414.000	Danesa	Kg	19.00	7,866.00
LEVADURA SECA	92.000	MacPan	Kg	10.00	920.00
CONSERVA DE SALCHICHA	644.000	San Fernando	Kg	10.00	6,440.00
MANTECA VEGETAL	276.000	MacPan	Kg	12.00	3,312.00
SEMOLA	460.000	Grano de Oro	Kg	6.50	2,990.00
TE A GRANEL	46.000	Del Valle	Kg	18.00	828.00
TRIGO PELADO ENTERO (3 v x s)	236.479	S/M	Kg	6.80	1,608.06
					<b>S/56,131.20</b>
<b>VERDURAS :</b>					
APIO	55.092	S/M	Kg.	2.500	S/. 137.73
BETERRAGA	18.364	S/M	Kg.	2.800	S/. 51.42
CEBOLLA ROJA	146.912	S/M	Kg.	2.500	S/. 367.28
NABO	110.184	S/M	Kg.	2.600	S/. 286.48
PORO	18.364	S/M	Kg.	2.600	S/. 47.75
TOMATE ITALIANO	146.922	S/M	Kg.	3.500	S/. 514.23
LECHUGA DE SEDA	67.359	S/M	Kg.	2.600	S/. 175.13
ZANAHORIA	146.912	S/M	Kg.	2.100	S/. 308.52
					<b>S/1,888.53</b>

ARTICULOS	Cantidad	Marca	Unid. de medida	Precio Unitario	IMP. TOTAL S/.
<b>Condimentos y especerías</b>					
CANELA ENTERA	27.600	S/M	KLO	75.00	S/ 2,070.00

**DIRECCION: JIRON AREQUIPA 283 AYACUCHO- HUAMANGA- AYACUCHO**

**INVERSIONES GOPERS EIRL****RUC: 20601306779**

SABORIZANTE (AJINOMOTO)	27.600	Ajinomoto	KLO	18.00	S/	496.80
SILLAO OSCURO	55.200	Ajinosillao	LT	8.00	S/	441.60
VINAGRE	50.600	Venturo	LT	6.00	S/	303.60
COCOA EN POLVO	27.600	Winter's	KLO	18.00	S/	496.80
REQUEZON	27.600	Rica Nata	KLO	20.00	S/	552.00
GUINDON	27.600	Casino & Co	KLO	25.00	S/	690.00
MANI ENTERO	27.600	S/M	KLO	10.00	S/	276.00
HARINA DE CHUÑO	27.600	San Juan Masias	KLO	10.00	S/	276.00
MIEL DE ABEJA A GRANEL	50.600	Olaechea	KLO	45.00	S/	2,277.00
CLAVO DE OLOR	27.600	Frutisa	KLO	43.00	S/	1,186.80
COMINO MOLIDO	27.600	Celsabor	KLO	40.00	S/	1,104.00
ACHIOTE	27.600	S/M	KLO	15.00	S/	414.00
MAYONESA X 1 KG	27.600	Alacena	KLO	20.00	S/	552.00
SALSA DE TOMATE X 350 ML	27.600	Pomarola	KLO	6.00	S/	165.60
ESENCIA DE VAINILLA	27.600	Universal	LT	12.00	S/	331.20
REFRESCO EN POLVO	27.600	Negrita	KLO	35.00	S/	966.00
GELATINA A GRANEL	50.600	Festi	KLO	35.00	S/	1,771.00
PASAS SIN PEPA	50.600	Sanris	KLO	25.00	S/	1,265.00
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	50.600	Santis	KLO	40.00	S/	2,024.00
KION FRESCO	50.600	S/M	KLO	8.00	S/	404.80
HIGO SECO	46.000	Santis	KLO	30.00	S/	1,380.00
						<b>S/ 19,444.20</b>

INVERSIONES GOPER'S E.I.R.L.  
RUC: 20601306779  
-----  
Gotardo Penabaz Revatta  
GERENTE


**DIRECCION: JIRON AREQUIPA 283 AYACUCHO- HUAMANGA- AYACUCHO**

## Anexo N° 2

Solicitud de cotización						
<b>1</b>	<b>Número y fecha del documento</b>	Número	003-2023			
		Fecha	14/02/2023			
<b>2</b>	<b>Datos de la Entidad</b>	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ra BRIGADA DE INFANTERIA			
		RUC	20131369124			
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO			
		Teléfono(s)	064-254902			
		Correo electrónico	<a href="mailto:oec.31bi_ep@hotmail.com">oec.31bi_ep@hotmail.com</a>			
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO			
<b>3</b>	<b>Datos del proveedor</b>	Nombre o razón	INVERSIONES ALBIS E.I.R.L.			
		RUC	20607783838			
		Dirección	AV. LA CRUZ ALTA MZA. A LOTE. 5 A.H. JULIO CESAR TELLO (SECTOR 18) LIMA			
		Teléfono(s)	991467127			
		Correo electrónico	inversionesalbis.eirl@gmail.com			
		Representante o persona de contacto	Ruth María Morales Herrera			
<b>4</b>	<b>Objeto de la contratación</b>	Objeto de la	Bienes	X	Servicios	
		Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA.			
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	X	Términos de referencia	
<b>5</b>	<b>Información complementaria</b>					
	Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.					
<b>6</b>	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="text-align: center;">  <p>O- 2599976863 -O+ DAVID-POMA SERRANO MY EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</p> </div> </div>					
	<b>Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones</b>					



**Anexo N° 3**

Cotización y declaración jurada del proveedor				
<b>1</b>	<b>Fecha del documento</b>	14/02/2023		
<b>2</b>	<b>Cotización</b>			
	2.1	Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA	
	2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
			No cumple	
	2.3	Monto total cotizado		
	2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	S/ 78,342.35	
<b>3</b>	<b>Declaración jurada del proveedor</b>			
	<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
<b>4</b>	<div align="center">  <p>INVERSIONES ALBIS  RUTH MARIA MORALES HERRERA  DNI 35517830  GERENTE GENERAL</p> </div>			
	<b>Nombre, firma y sello del proveedor</b>			



**INVERSIONES  
ALBIS E.I.R.L.**

**RUC: 20607783838**

**Lima 10-02-2023**

Señores:  
**EJERCITO PERUANO - 31ª BRIGADA DE INFANTERIA  
HUANCAYO. -**

Referencia: Cotización de adquisición

Me es grato dirigirme a usted, para hacerle llegar mi cordial saludo; y su vez dar respuesta a su solicitud de cotización, para la **adquisición de alimentos** para el personal de Tropa de la 31ra brigada de infantería, según los términos de referencia.

**Presente. -**

N/D	DESCRIPCION	CANT	MARCA	U/MED	P/UNIT	P/TOTAL
VIVERES DIVERSOS:						
1	LECHE EVAPORADA	6.900.000	GLORIA	UNIDAD	S/4.20	S/28.980.00
2	MERMELADA DE FRESA	131.429	ARO	KILO	S/12.00	S/1.577.14
3	MARGARINA VEGETAL	414.000	SELLO DE ORO	KILO	S/20.00	S/8.280.00
4	LEVADURA SECA	92.000	FLEISCHMAN	KILO	S/10.00	S/920.00
5	CONSERVA DE SALCHICHA	644.000	GRANEL	KILO	S/13.00	S/8.372.00
6	MANTECA VEGETAL	276.000	FAMOSA	KILO	S/13.50	S/3.726.00
7	SEMOLA	460.000	GRANEL	KILO	S/8.00	S/3.680.00
8	TE A GRANEL	46.000	GRANEL	KILO	S/15.50	S/713.00
9	TRIGO PELADO ENTERO (3 v x s)	236.479	GRANEL	KILO	S/8.20	S/1.939.13
TOTAL						<b>S/58,187.27</b>
VERDURAS:						
10	APIO	55.092	GRANEL	KILO	S/2.00	S/110.18
11	BETERRAGA	18.364	GRANEL	KILO	S/2.80	S/51.42
12	CEBOLLA ROJA	146.912	GRANEL	KILO	S/2.50	S/367.28
13	NABO	110.184	GRANEL	KILO	S/2.20	S/242.40
14	PORO	18.364	GRANEL	KILO	S/2.00	S/36.73
15	TOMATE ITALIANO	146.922	GRANEL	KILO	S/3.50	S/514.23
16	LECHUGA DE SEDA	67.359	GRANEL	KILO	S/2.50	S/168.40
17	ZANAHORIA	146.912	GRANEL	KILO	S/1.80	S/264.44
TOTAL						<b>S/1,755.08</b>
CONDIMENTOS Y ESPECERIAS:						
18	CANELA ENTERA	27.600	GRANEL	KILO	S/70.00	S/1.932.00
19	SABORIZANTE (AJINOMOTO)	27.600	AJINOMOTO	KILO	S/18.00	S/496.80
20	SILLAO OSCURO	55.200	KIKKO	LITRO	S/7.00	S/386.40

**JIRON MONTEVIDEO 615 INT 549 URB. BARRIOS ALTOS  
LIMA - LIMA - LIMA  
Cel: 971420261  
E-mail: inversionesalbis.eirl@gmail.com**



**INVERSIONES  
ALBIS E.I.R.L.**

**RUC: 20607783838**

21	VINAGRE	50.600	FLORIDA	LITRO	S/6.00	S/303.60
22	COCOA EN POLVO	27.600	WINSTERS	KILO	S/18.00	S/496.80
23	REQUEZON	27.600	GRANEL	KILO	S/15.00	S/414.00
24	GUINDON	27.600	GRANEL	KILO	S/25.00	S/690.00
25	MANI ENTERO	27.600	GRANEL	KILO	S/10.00	S/276.00
26	HARINA DE CHUÑO	27.600	GRANEL	KILO	S/10.00	S/276.00
27	MIEL DE ABEJA A GRANEL	50.600	GRANEL	KILO	S/40.00	S/2,024.00
28	CLAVO DE OLO	27.600	GRANEL	KILO	S/43.00	S/1,186.80
29	COMINO MOLIDO	27.600	GRANEL	KILO	S/40.00	S/1,104.00
30	ACHIOTE	27.600	GRANEL	KILO	S/15.00	S/414.00
31	MAYONESA X 1 KG	27.600	RICASA	KILO	S/19.00	S/524.40
32	SALSA DE TOMATE X 350 ML	27.600	POMAROLA	KILO	S/6.00	S/165.60
33	ESENCIA DE VAINILLA	27.600	UMSHA	LITRO	S/12.00	S/331.20
34	REFRESCO EN POLVO	27.600	UMSHA	KILO	S/35.00	S/966.00
35	GELATINA A GRANEL	50.600	GRANEL	KILO	S/35.00	S/1,771.00
36	PASAS SIN PEPA	50.600	GRANEL	KILO	S/21.00	S/1,062.60
37	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	50.600	BATÁN	KILO	S/40.00	S/2,024.00
38	KION FRESCO	50.600	GRANEL	KILO	S/8.00	S/404.80
39	HIGO SECO	46.000	GRANEL	KILO	S/25.00	S/1,150.00
TOTAL						S/18,400.00
TOTAL, GENERAL						S/78,342.35

**CONDICIONES DE SERVICIO:**

- **Plazo de entrega:** 03 días
- **Monto cotizado:** Está incluido IGV.
- **RUC:** N° 20607783838
- **Lugar de la Entrega:** almacén de abastecimiento del ejército peruano – 31° Brigada Infantería.
- **Valides de la oferta:** 20 días calendarios

Sin otro particular, nos despedimos de Ud., esperando sus prontas órdenes.

Atentamente,

INVERSIONES ALBIS  
*Ruth*  
RUTH MARIA HERRERA  
DNI 20617830  
GERENTE GENERAL

**Lima 10-02-2023**

JIRON MONTEVIDEO 615 INT 549 URB. BARRIOS ALTOS  
LIMA - LIMA - LIMA  
Cel: 971420261  
E-mail: [inversionsalbis.eirl@gmail.com](mailto:inversionsalbis.eirl@gmail.com)