



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

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. FINALIDAD

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

2. OBJETIVO

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

3. ANTECEDENTES

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

4. PLAZO DE ENTREGA

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

5. LUGAR DE ENTREGA

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

6. FORMA DE PAGO

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





7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

ITEM VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO	Nº	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
	1	HARINA DE ALVERJA	KG	1,360.59
	2	TRIGO PELADO	KG	2,551.11
	3	SEMOLA	KG	1,275.56
	4	LECHE EVAPORADA Y/O RECONTITUIDA	KG	7,653.33
	5	MANTECA VEGETAL	KG	1,530.67
	6	LEVADURA SECA	KG	102.04
	7	MEJORADOR DE PAN	KG	170.07
	8	MANTEQUILLA	KG	493.21
	9	MERMELADA DE FRUTAS	KG	408.18

8. DESCRIPCION

ITEM – VIVERES FRESCOS Y SECOS

1. HARINA DE ALVERJA

Descripción: harina de alverja 100% pura
Es usado para hacer sopas y cremas. Aumenta el contenido de fibra.

Características orgolepticas:

Apariencia: Polvo fino, libre de grumos

Color, olor y sabor: Característico de acuerdo al producto.

Características físico-químicas:

Humedad: máximo 11.5%

Presentación: Bolsas trilaminada de polietileno por 1 kilo

2. TRIGO PELADO.

Descripción: Granos de cereales seleccionados, de reciente cosecha, libres de piedrecillas, así como de insectos, partes de estos o sus estados evolutivos, sin signos de fumigación.

Presentación : Sacos de yute ó polipropileno color blanco por 25 - 50 Kgs.

Granos partidos : máximo 0,2 %

Aspecto : Granos secos, duros, limpios, libre de picaduras e insectos.

Características del Envase:

El producto deberá estar envasado en sacos de yute o de polipropileno reforzado, secos, limpios y nuevos, resistentes al manipuleo que evite perdidas o mermas durante su transporte y almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la procedencia (datos del productor), peso bruto y peso neto de ser el caso.

3. SEMOLA

Descripción: Producto elaborado obtenido de la molienda gruesa del trigo duro.

Presentación: Sacos multipliego de papel Kraft extensible x 25 kg

Características organolépticas:

Olor: característico, libre de olores rancios.

Color: crema característica.

Textura: Áspera, vidriosa.





Apariencia: Polvo fluido, granulado, sin grumos.

Características físico – químicas:

Humedad: máximo 15%

Cenizas : máximo 1.0%

Características del Envase:

Papel Kraft extensible multipliego, resistente que protege al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, totalmente cosido y cerrado, reforzado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.

4. LECHE EVAPORADA Y /O RECONSTITUIDA

Descripción: Producto elaborado a partir de la leche reconstituida, leche descremada y leche cruda, debidamente pasteurizado, Fortalecido con vitaminas A, C y D.

Presentación: Primario – envase de 390 a 410 gramos, secundario Bandeja de cartón por 24 unidades.

Características Físico-Químicas y Organolépticas:

Grasas: Mínimo 7.5%

Proteínas: Mínimo 6.0%

Acidez: Máximo 0.40%

Características del Envase:

Material envase metálico sanitario para alimentos, inerte al contacto con el producto, sin presencia de abolladuras, hinchazón ó signos de oxidación, totalmente estéril mientras el envase permanezca hermético a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de producción o fecha de vencimiento del producto o ambas

5. MANTECA VEGETAL

Descripción: Manteca de origen vegetal (palma).

Presentación: Cajas de cartón por 10 - 15 Kgs.

Características Físico-Químicas:

- Acidez libre (%ac. palmitico): máximo 0.10%
- Índice de peróxido: Maximo 1.0 meq O2/kg
- Contenido de plomo: Max 0.10 ppm
- Contenido de arsenico: Maximo 0.10 ppm

Características del Empaque:

Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, debiendo estar el producto protegido por un envase interno de bolsa PEAD que lo proteja de agentes contaminantes externos u otros agentes como la luz, el oxígeno y la humedad, asimismo el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), el Registro Sanitario, peso neto, fecha de vencimiento del producto.





6. LEVADURA SECA

Descripción: Levadura seca para panificación obtenido a base de levaduras de fermentación alta, por procedimientos especiales en medios nutritivos adecuados debe presentarse en gránulos de consistencia uniforme.

De sabor, color y olor característicos; no tendrá sabor amargo, ni olor a moho, ni cualquier otro sabor u olor desagradable, exenta de rancidez y gases, libre de materias extrañas, manchas y hongos, sin signos de gérmenes patógenos, ni sustancias conservadoras y elementos nocivos en general.

Presentación: Paquetes de 400 a 500 gramos.

Características físico químicas:

Arsénico en seco: $\leq 1.5 \text{ mg/kg}$

Plomo en seco $\leq 1.0 \text{ mg/kg}$

Características del Envase:

Material del envase es adecuado, que proteja al producto de la contaminación externa, de manera que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El empaque deberá indicar la fecha de vencimiento de producto y nombre de productor o fabricante, dirección del productor o fabricante, ingredientes y forma de almacenamiento.

7. MEJORADOR DE PAN.

Descripción: Agente Antiapelmazante, para todo tipo de pan, de uso alimentario.

Presentación: Bolsa de polietileno x 5 kg

Características físico-químicas:

Humedad: Máximo 8%

Vida útil: mínimo 12 meses desde su fabricación

Características del Envase

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, cerrada y sellada herméticamente que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor), peso bruto y peso neto, así como señalar las fechas de producción y de vencimiento del producto.

8. MANTEQUILLA

Descripción: producto obtenido a partir de la leche mediante procedimientos mecánicos o bien por batido de la nata higienizada (pasteurizada). Producto elaborado con leche o nata procedente de la leche de vaca.

Características: de consistencia sólida y homogénea a temperatura ambiente, un color amarillento más o menos pronunciado, y un sabor y aroma característicos.

Presentación: Barra de papel aluminio de 100 a 200 g, secundario caja de cartón.

Características del Empaque:





Material de cartón (doble) resistente al manipuleo y apilamiento, el empaque deberá estar cerrado y sellado a fin de asegurar la conservación del producto durante su almacenamiento a temperaturas de refrigeración.

El rotulado del empaque deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso bruto y neto, así como señalar condiciones de almacenamiento además de la fecha de vencimiento del producto.

9. MERMELADA DE FRUTAS

Descripción: Producto elaborado en base a frutas (fresa, naranja, maracuyá) debidamente seleccionado, pasa por un proceso de cocido.

Frutas seleccionadas, azúcar, ácido cítrico, pectina, benzonato de sodio.

Requisitos físicos – químicos:

pH : 2,8-3,8

Grados Brix: 65,0-69,0

Sabores: Fresa, naranja y maracuya

Presentación: Balde PE por 5 kilos

Características del Envase:

Material de plástico resistente que proteja al producto de la luz, el calor, el oxígeno y la humedad, con sello de seguridad en la tapa, totalmente hermético que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento en refrigeración.

El rotulado obligatoriamente deberá indicar la marca, ingredientes, fecha de vencimiento, número de lote o fecha de producción, nombre o razón social del fabricante.



11. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	15-Dic	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
	1	HARINA DE ALVERJA	KG	1,360.59	111.14	156.18	156.18	156.18	156.18	156.18	156.18	156.18	156.18
	2	TRIGO PELADO	KG	2,551.11	83.35	308.47	308.47	308.47	308.47	308.47	308.47	308.47	308.47
	3	SEMOLA	KG	1,275.56	83.35	149.03	149.03	149.03	149.03	149.03	149.03	149.03	149.03
	4	LECHE EVAPORADA Y/O RECONTITUIDA	KG	7,653.33	375.08	909.78	909.78	909.78	909.78	909.78	909.78	909.78	909.78
	5	MANTECA VEGETAL	KG	1,530.67	375.08	144.45	144.45	144.45	144.45	144.45	144.45	144.45	144.45
	6	LEVADURA SECA	KG	102.04	3.75	12.29	12.29	12.29	12.29	12.29	12.29	12.29	12.29
	7	MEJORADOR DE PAN	KG	170.07	6.25	20.48	20.48	20.48	20.48	20.48	20.48	20.48	20.48
	8	MANTEQUILLA	KG	493.21	13.89	59.92	59.92	59.92	59.92	59.92	59.92	59.92	59.92
	9	MERMELADA DE FRUTAS	KG	408.18	27.78	47.55	47.55	47.55	47.55	47.55	47.55	47.55	47.55



12. 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 la respectiva base.

PARA LOS ITEMS N° 1, 3, 4, 5, 8 Y 9

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

PARA LOS ITEMS N° 2

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

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

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.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

13. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

CAPACIDAD LEGAL:

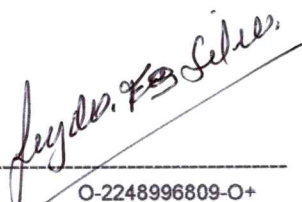
Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación (presentar minuta).

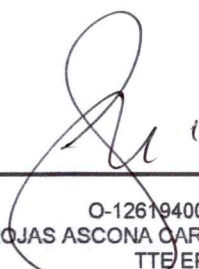
14. REQUISITO DE CALIFICACION – EXPERIENCIA DEL POSTOR


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

- Bienes similares para acreditación de la experiencia:

De acuerdo a los bienes a adquirir.


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


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


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