



II DE  
BTN LOG N° 112  
CIA INT  
DIC 2024

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS PARA EL  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SMV  
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 de Tropa SMV de la II DE.

**2. OBJETIVO**

Seleccionar a la persona natural o jurídica cuya actividad económica sea la venta al por mayor de alimentos; a fin pueda cubrir el abastecimiento de los mismos para la alimentación del personal de Tropa SMV de la II División de Ejército.

**3. ANTECEDENTES**

La II División de Ejército (CG-II DE) aplicará la modalidad de JERT tanto para el personal que labora en las Unidades Orgánicas y compañías; por lo que la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N°112, unidad a cargo de la alimentación de todo el personal de Tropa SMV de la II División de Ejército deberá distribuir alimentos del personal con el aporte calórico 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 – Rimac/ Cuartel Galvez

**6. FORMA DE PAGO**

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

**7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR**

ITEM VERDURAS Y FRUTAS	N°	ARTICULO	U/M	CANTIDAD
	1	CEBOLLA	KG	12,339.64
	2	ZANAHORIA	KG	6,169.82
	3	PORO	KG	3,084.91
	4	BETERRAGA	KG	3,084.91
	5	APIO	KG	3,084.91
	6	LECHUGA	KG	3,084.91
	7	TOMATE	KG	12,339.64
	8	PIÑA	KG	10,025.96
	9	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	5,552.84
	10	JAMONADA	KG	5,676.23





## 8. DESCRIPCION

### 1. CEBOLLA ROJA

Bulbos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

El envasado de ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

### 2. ZANAHORIA

Descripción: La zanahoria (*daucus carota*) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie *Mucus carota*. Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento.

#### Características Físico - Organolépticas

Forma : Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica.

Tamaño : Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 g.

olor : Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.

Textura : Dura, sólida.

Sabor : Su sabor es ligeramente dulce.

#### Requisitos mínimos de calidad

Las zanahorias deben cumplir con los siguientes requisitos:

Estar enteras

Estar sanas

Estar limpias

Estar firmes

Estar prácticamente exentas de parásitos

Estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos

Estar sin una consistencia leñosa

Estar sin germinar

Estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias

Estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso

Estar exentas de olores y sabores extraños


Las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:

Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y

Llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

#### Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:



Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	----

**n:** Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

**m:** Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena





calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

- M:** Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.
- c:** Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

#### **Contaminantes**

Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- a) Metales Pesados:** La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
- b) Residuos de plaguicidas:** La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

#### **OTRAS ESPECIFICACIONES**

##### **Presentación**

Las zanahorias deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertencerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.



##### **Transporte**

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las zanahorias, características indeseables que impidan su consumo.

##### **Vida útil**

Consumo en fresco.

### **3. PORO**

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.

Presentación en atados. Tamaño de producto de 30 a 40 cm. como promedio.

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

### **4. BETERRAGA**

Unidad de medida : KILOGRAMO

Descripción General : La betarraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.



Las betarragas deberán:

Tener aspecto fresco y entero, estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, estar limpias, tener consistencia firme, tener color tipo de la especie y variedad, no estar bifurcadas, estar desprovistas de raíces secundarias, estar exenta de humedad exterior.



### Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)

La betarraga debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
<i>Escherichia coli</i>	5	3	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
<i>Salmonella sp.</i>	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	----

**n:** Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

**m:** Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

**M:** Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

**c:** Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

### Contaminantes

**c) Metales Pesados:** La betarraga deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

**d) Residuos de plaguicidas:** La betarraga deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Carbarilo: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg

Dimetenamid-p: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 undef

### Otras especificaciones

#### Presentación

Las betarragas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las betarragas deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Las betarragas se deberán envasar para el expendio al por mayor en atados libres de hojas (o sin tallo), siendo definida la cantidad de betarragas por unidad de atado, por la entidad contratante en sus bases. Estas betarragas también podrán ser envasadas en sacos de polietileno 25 Kg a 50 Kg, esta precisión también será hecha por la entidad contratante en sus bases.

#### Transporte

El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las betarragas, características indeseables que impidan su consumo.

#### Vida útil

Consumo en fresco







## 5. APIO

Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.

De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.

En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación en atados.

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

## 6. LECHUGA

Descripción : Lechuga seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación: en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas.

Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003

## 7. TOMATE ITALIANO

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, no muy maduros.

Producto de color rojo brillante tipo exportación, de forma redonda de pulpa carnosa, de sabor agradable, no muy maduros; debe internarse en jabs de plástico.

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

## 8. PIÑA CAYENA

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. No muy maduros.

Piña cayena de primera calidad, entregar en jabs limpias y desinfectadas.

## 9. ACEITUNA NEGRA DE MESA

Descripción: Aceitunas de mesa negra, enteras en salmuera, de óptimo grado de maduración, no sobre maduras, de buena textura, buena relación pulpa – pepa y de sabor agradable característico.

Presentación: Bidón de Plástico - PE (peso neto: 5 Kg.)

Alimentos conservados por acidificantes permitidos (Ac. Acético, Láctico, etc) sin sobrepasar la dosis máxima, así mismo el producto deberá estar envasado en una solución





de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas (producción de gas, excesiva alcalinidad, etc.)

**Características del Envase:**

Material de plástico resistente que proteja al producto de factores externos, con seguridad en la tapa, que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, registro sanitario, procedencia (datos del productor), peso bruto y peso escurrido, fecha de producción o fecha de vencimiento o ambas.

**10. JAMONADA DE POLLO**

Nº	ESPECIFICACIONES TECNICAS		7.7.9
	DAT	JAMONADA	
	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCION	OBS.
1.	<b>GENERALIDADES</b>		
	Aspecto fisico	Carne de pollo o ternera prensada, blanda.	
	Color	Rosado claro.	
	Olor	Sui géneris.	
	Sabor	Salado.	
2.	<b>CONTENIDO EN 100gr. DE LA PARTE COMESTIBLE :</b>		
	Componentes ( gramos )		
	Calorías	333	
	Agua	49.3	
	Proteinas	15.7	
	Estracto etéreo	29.3	
	Carbohidratos	-----	
3.	<b>MINERALES ( mg. )</b>		
	Calcio	85	
	Fosforo	211	
	Hierro	1.3	
4.	<b>VITAMINAS ( mg. )</b>		
	Caroteno	-----	
	Tiamina	0.04	
	Rivoflavina	0.05	
	Niacina	-----	







5. ACABADO	Exento de olores y sabores extraños.
6. PRESENTACION	Moldes de 3 a 5 kilos.
Características del envase	Protegido con pvc o papel especial cerrado al vacío.
Inscripción	El rotulado del envase deberá indicar la presentación, la marca, la procedencia (datos del fabricante ó productor ).  Así como la cantidad de nutrientes con la cual esta enriquecida, el Registro Sanitario, peso bruto y peso neto.  También señalará las fechas de producción y vencimiento de los productos.

## 9. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a requerimiento de la Entidad, en el plazo de dos (02) días calendario, después de la recepción de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, las entregas se darán en cuatro entregas mensuales (1 entrega semanal), desde 15 de diciembre del 2024 hasta el 31 de agosto del 2025.

### CRONOGRAMA DE ENTREGA

N°	ARTICULO	U/M	CANTIDAD	15 DE DIC 2024	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
1	CEBOLLA	KG	12,339.64	669.08	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82
2	ZANAHORIA	KG	6,169.82	334.54	729.41	729.41	729.41	729.41	729.41	729.41	729.41	729.41
3	PORO	KG	3,084.91	167.27	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71
4	BETERRAGA	KG	3,084.91	167.27	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71
5	APIO	KG	3,084.91	167.27	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71
6	LECHUGA	KG	3,084.91	167.27	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71	364.71
7	TOMATE	KG	12,339.64	669.08	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82	1,458.82
8	PIÑA	KG	10,025.96	543.63	1,185.29	1,185.29	1,185.29	1,185.29	1,185.29	1,185.29	1,185.29	1,185.29
9	ACEITUNA NEGRA A GRANEL	KG	5,552.84	301.09	656.47	656.47	656.47	656.47	656.47	656.47	656.47	656.47
10	JAMONADA	KG	5,676.23	307.78	671.06	671.06	671.06	671.06	671.06	671.06	671.06	671.06

## 10. OTRAS OBLIGACIONES

### PARA LOS ITEMS N° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 Y 8

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.

#### **PARA LOS ITEMS N° 9 Y 10**

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.

#### **Calidad**

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas.

### **11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION**

#### **CAPACIDAD LEGAL:**

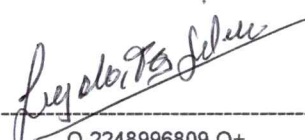
Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación (presentar minuta).

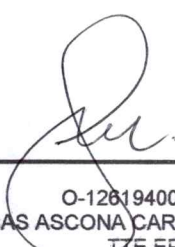
### **12. REQUISITO DE CALIFICACION – EXPERIENCIA DEL POSTOR**

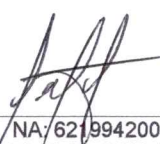
Se requerirá como criterio de calificación que cumpla con experiencia hasta 3 veces el valor estimado.

- Bienes similares para acreditación de la experiencia:

De acuerdo a los bienes a adquirir.

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

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

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