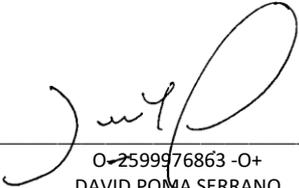
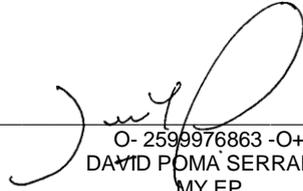


Anexo N° 1

Informe sustentatorio para emplear la comparación de precios					
1	Datos del documento	Número de informe		20-2023 EP/UO 0834	
		Fecha de informe		29/11/2023	
2	Objeto de la contratación	Objeto de la contratación	Bienes	x	Servicios
		Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS NO PERECIBLES (RACIONAMIENTO DE CAMPAÑA ENVASADO VRAEM) PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA		
3	Antecedentes				
	La Entidad, para el cumplimiento de su misión asignada, cuenta con personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales, Personal de Tropa Renganchada y Tropa Servicio Militar Voluntario, para quienes se ha determinado un costo de racionamiento de campaña envasado VRAEM, dentro de este contexto se debe proceder a la contratación del servicio de alimentación (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y que tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal.				
4	Verificación del cumplimiento de las condiciones en los bienes y/o servicios en general			¿Cumple con la condición?	
				Sí Cumple	No Cumple
	a.	Disponibilidad inmediata		X	
	<i>Las especificaciones técnicas de los bienes son comercializadas por diversas empresas, y no requiere adecuación alguna para su venta inmediata.</i>				
	b.	Fáciles de obtener en el mercado		X	
	<i>Los bienes a adquirir son de fácil obtención en el mercado y está demostrado en la indagación de mercado.</i>				
	c.	Se comercialicen bajo una oferta estándar establecida por el mercado		X	
	<i>Las especificaciones técnicas de los bienes se encuentran disponibles en el mercado y es comercializado por diversos proveedores.</i>				
d.	Que no se fabrican, producen, suministran o prestan siguiendo la descripción particular o instrucciones dadas por la Entidad contratante		X		
<i>Los bienes se suministran de manera estándar por los diferentes proveedores y la Entidad no requiere adecuación alguna a dichos bienes.</i>					
Nota: De no cumplir con una de las condiciones señaladas, no procede emplear la comparación de precios.					
5	Observaciones				
	Ninguna				
6					
	 O-2599976863 -O+ DAVID POIMA SERRANO MY EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES				
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones					

Anexo N° 2

Solicitud de cotización					
1	Número y fecha del documento	Número	058-2023		
		Fecha	30/11/2023		
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA		
		RUC	20131369124		
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO		
		Teléfono(s)	064-254902		
		Correo electrónico	oe31bi.ep@hotmail.com		
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO		
3	Datos del proveedor	Nombre o razón	MENDOZA GARCIA ALICIA		
		RUC	10712976204		
		Dirección	Jr Manuel Gonzales Prada 410 Jesús Nazareno		
		Teléfono(s)	932476784		
		Correo electrónico	huamanguinamaki@gmail.com		
		Representante o persona de contacto	Alicia Mendoza Garcia		
4	Objeto de la contratación	Objeto de la	Bienes	<input checked="" type="checkbox"/>	Servicios
		Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS NO PERECIBLES (RACIONAMIENTO DE CAMPAÑA ENVASADO VRAEM) PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA		
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	<input checked="" type="checkbox"/>	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				

**REQUERIMIENTO DE ALIMENTOS NO PERECIBLES (RAC. DE CAMPAÑA ENVASADO VRAEM)
PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. FINALIDAD

El presente procedimiento de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos no perecibles (racionamiento de campaña envasado VRAEM) a las Unidades (BCT N° 312 y BCT N°324) de la 31ª Brigada de Infantería, para cubrir la alimentación del personal de Oficiales, Técnicos, Sub Oficiales y Personal de Personal de Tropa Renganchada y Tropa Servicio Militar Voluntario, que prestan servicios en zonas declaradas en estado de emergencia de la 31ª Brigada de Infantería.

2. ANTECEDENTES

La Entidad, para el cumplimiento de su misión asignada, cuenta con personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales, Personal de Tropa Renganchada y Tropa Servicio Militar Voluntario, para quienes se ha determinado un costo de racionamiento de campaña envasado VRAEM, dentro de este contexto se debe proceder a la contratación del servicio de alimentación (vía suministro); procedimiento que debe estar orientado a maximizar el valor del dinero asignado por este concepto, promoviendo la actuación bajo el enfoque de gestión por resultados en la contratación de manera que éste se efectúe en forma oportuna y bajo las mejores condiciones de precio y calidad, permitiendo el cumplimiento de los fines y que tengan una repercusión positiva en las condiciones de vida del personal.

3. DETALLE DE LOS BIENES A ADQUIRIR

N°	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	UUMM	CANTIDAD
01	COCKTAIL DE FRUTOS SECOS 1 60 GR	UNIDAD	985
02	COCKTAIL DE FRUTOS SECOS 2 60 GR	UNIDAD	985
03	COCKTAIL DE FRUTOS SECOS 3 60 GR	UNIDAD	985
04	CECINA DE CERDO SECA AL VACIO 150 GR	UNIDAD	985
05	BARRA PROTEICA 53 GR	UNIDAD	985
06	GALLETA DE AVENA Y MACA 60 GR	UNIDAD	985
07	COCKTAIL DE NUECES 100 GR	UNIDAD	985
08	MAIZ FRITO SALADO-CANCHA 100 GR	UNIDAD	985
09	PASAS 100 GR	UNIDAD	985
10	GALLETAS DE DISTINTOS SABORES 60 GR	UNIDAD	985

4. PLAZO DE ENTREGA

El plazo de entrega hasta el Almacén General de la 31ª Brigada de Infantería será de tres (03) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico).

5. LUGAR DE ENTREGA

Los artículos se internarán inicialmente en el Almacén General de la 31ª Brigada de Infantería (Av. Real N° 850 – Chilca – Huancayo - Junín), 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 calendarios adicionales para su entrega):

UNIDAD	LUGAR DE INTERNAMIENTO	UBICACIÓN
		Distrito - Provincia - Departamento
B.C.T N° 312	P.C "Villa María"	C.P. Villa María - San Martín de Pangoa - Satipo - Junín.
B.C.T N° 324	P.C "Valle Esmeralda"	* Centro Poblado Valle Esmeralda - Río Tambo - Satipo Junín.

* Todos los costos que signifique la entrega de los productos a los lugares de internamiento (Puestos de Comando), será asumido por el proveedor en totalidad.

6. CONTROL DE CALIDAD:

La calidad del producto debe ceñirse estrictamente a las características técnicas del bien especificado, para lo cual el proveedor internará en primera instancia todos los productos en el Almacén General de la 31ª Brigada de Infantería, lugar donde el comité de recepción verificara la calidad de los productos, para luego se continúe su distribución a los demás puntos de entrega, de acuerdo al cuadro de distribución entregado por la compañía de Intendencia, 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.

7. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MÍNIMAS

COCKTAIL DE FRUTOS SECOS #1

NOMBRE DEL PRODUCTO / DESCRIPCIÓN

COCKTAIL DE FRUTOS SECOS # 1

Mixtura de frutos secos y frutas deshidratadas originarias de la costa peruana.

COMPOSICIÓN

Maní, damasco, mango deshidratada y pecana.

SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE

Lote: N° XXZZZ

XX: Número de lote del día de la elaboración del producto

ZZZ: Código de identificación basado al año juliano

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Sabor : Característico a cada componente
 Olor : Característico, sin aromas extraños
 Textura : Característico, ausencia de sustancias extrañas visibles
 Color : Característico a cada componente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AGENTE MICROBIANO	Limite por gr	
	m	M

Salmonella sp. (en 25 g)	Ausencia	-
Escherichia coli (ufc/g)	10	5x10²
Mohos (ufc/g)	10²	10³
Levaduras (ufc/g)	10²	10³

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN

La vida útil del producto se consigue mediante el control de procesos de horneado y deshidratado.

INTRODUCCIÓN DE USO

Producto elaborado bajo estrictos estándares de calidad destinado para el consumo directo.

PRESENTACIÓN – ENVASES – EMBALAJES

Presentación de 60 g, el envase será de BOLSA BILAMINADA el cual indicará el nombre comercial del producto y cumplimiento de las normas sanitarias.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, en lugares frescos, secos y protegidos de la luz directa.

VIDA ÚTIL

12 Meses

COCKTAIL DE FRUTOS SECOS #2

NOMBRE DEL PRODUCTO / DESCRIPCIÓN

COCKTAIL DE PRODUCTOS SECOS # 2

Mixtura de frutos secos y frutas deshidratadas originarias de la sierra peruana.

COMPOSICIÓN

Maní, habas, kiwi deshidratado, almendra sin aceite.

SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE

Lote: N° XXZZZ

XX: Número de lote del día de la elaboración del producto

ZZZ: Código de identificación basado al año juliano.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Sabor : Característico a cada componente

Olor : Característico, sin aromas extraños

Textura : Característico, ausencia de sustancias extrañas visibles
Color : Característico a cada componente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AGENTE MICROBIANO	Limite por gr	
	m	M
Salmonella sp. (en 25 g)	Ausencia	-
Escherichia coli (ufc/g)	10	5x10 ²
Mohos (ufc/g)	10 ²	10 ³
Levaduras (ufc/g)	10 ²	10 ³

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN

La vida útil del producto se consigue mediante el control de procesos de horneado y deshidratado.

INTRODUCCIÓN DE USO

Producto elaborado bajo estrictos estándares de calidad destinado para el consumo directo.

PRESENTACIÓN – ENVASES – EMBALAJES

Presentación de 60 g, el envase será de BOLSA BILAMINADA el cual indicará el nombre comercial del producto y cumplimiento de las normas sanitarias.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, en lugares frescos, secos y protegidos de la luz directa.

VIDA ÚTIL

12 Meses

COCKTAIL DE FRUTOS SECOS #3

NOMBRE DEL PRODUCTO / DESCRIPCIÓN

COCKTAIL DE PRODUCTOS SECOS # 3

Mixtura de frutos secos y frutas deshidratadas originarias de la sierra peruana.

COMPOSICIÓN

Maní, piña deshidratada, mango deshidratado, aguaymanto deshidratado, castaña, almendra, pecana y nuez.

SISTEMA DE IDENTIFICACIÓN DE LOTE

Lote: N° XXZZZ

XX: Número de lote del día de la elaboración del producto

ZZZ: Código de identificación basado al año juliano.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Sabor : Característico a cada componente
Olor : Característico, sin aromas extraños
Textura : Característico, ausencia de sustancias extrañas visibles
Color : Característico a cada componente

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

AGENTE MICROBIANO	Limite por gr	
	m	M
Salmonella sp. (en 25 g)	Ausencia	-
Escherichia coli (ufc/g)	10	5x10 ²
Mohos (ufc/g)	10 ²	10 ³
Levaduras (ufc/g)	10 ²	10 ³

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN

La vida útil del producto se consigue mediante el control de procesos de horneado y deshidratado.

INTRODUCCIÓN DE USO

Producto elaborado bajo estrictos estándares de calidad destinado para el consumo directo.

PRESENTACIÓN – ENVASES – EMBALAJES

Presentación de 60 g u/o 80 g, el envase será de BOLSA BILAMINADA el cual indicará el nombre comercial del producto y cumplimiento de las normas sanitarias.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Almacenar a temperatura ambiente, en lugares frescos, secos y protegidos de la luz directa.

VIDA ÚTIL

12 Meses

CECINA SECA DESHIDRATADA DE CERDO

NOMBRE DEL PRODUCTO	CARNE SECA DE CERDO – SNACK (TROZOS)																																																																							
FORMA DE PRESENTACIÓN	BOLSAS GROFADAS PARA ENVASAR AL VACIO DE NYLON / POLIETILENO – 150 gr																																																																							
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Carne de cerdo seleccionada especialmente, con un proceso de condimentado con: glutamato, sal y a un ahumado especial de leña a un proceso lento de secado al sol, asado a la brasa de carbón de algarrobo.																																																																							
INGREDIENTES	Carne de Cerdo, sal, glutamato, ahumado especial de leña																																																																							
REGISTRO SANITARIO	Producto debe contar con Registro Sanitario																																																																							
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<ul style="list-style-type: none"> - OLOR: Característico. - COLOR: Rojo oscuro a marrón. - SABOR: Característico de producto sazonado. - TEXTURA: Consistencia Firme 																																																																							
CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICAS	HUMEDAD: <50%																																																																							
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">ITEM</th> <th rowspan="2">ENSAYO MICROBIOLÓGICO¹</th> <th rowspan="2">UNIDADES</th> <th colspan="5">RESULTADO OBTENIDO (MB)</th> <th colspan="6">REQUISITOS NORMATIVOS DE CERTIFICACION²</th> <th rowspan="2">CONCLUSIÓN</th> </tr> <tr> <th>N1</th> <th>N2</th> <th>N3</th> <th>N4</th> <th>N5</th> <th>Categoría</th> <th>Clase</th> <th>n</th> <th>c</th> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>01</td> <td>Recuento de clostridium perfringens</td> <td>UFC/g</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> <td>Conforme</td> </tr> <tr> <td>02</td> <td>Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulosa Positiva</td> <td>UFC/g</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td><10*</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> <td>Conforme</td> </tr> <tr> <td>03</td> <td>Detección de Salmonella spp</td> <td>Salmonella spp/25g</td> <td>Ausencia</td> <td>Ausencia</td> <td>Ausencia</td> <td>Ausencia</td> <td>Ausencia</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25g</td> <td>–</td> <td>Conforme</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>*Número estimado, UFC: Unidad Formadora de Colonias.</small></p>	ITEM	ENSAYO MICROBIOLÓGICO ¹	UNIDADES	RESULTADO OBTENIDO (MB)					REQUISITOS NORMATIVOS DE CERTIFICACION ²						CONCLUSIÓN	N1	N2	N3	N4	N5	Categoría	Clase	n	c	m	M	01	Recuento de clostridium perfringens	UFC/g	<10*	<10*	<10*	<10*	<10*	8	3	5	1	10 ²	10 ³	Conforme	02	Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulosa Positiva	UFC/g	<10*	<10*	<10*	<10*	<10*	8	3	5	1	10 ²	10 ³	Conforme	03	Detección de Salmonella spp	Salmonella spp/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	10	2	5	0	Ausencia/25g	–	Conforme
ITEM	ENSAYO MICROBIOLÓGICO ¹				UNIDADES	RESULTADO OBTENIDO (MB)					REQUISITOS NORMATIVOS DE CERTIFICACION ²						CONCLUSIÓN																																																							
		N1	N2	N3		N4	N5	Categoría	Clase	n	c	m	M																																																											
01	Recuento de clostridium perfringens	UFC/g	<10*	<10*	<10*	<10*	<10*	8	3	5	1	10 ²	10 ³	Conforme																																																										
02	Recuento de Staphylococcus Aureus Coagulosa Positiva	UFC/g	<10*	<10*	<10*	<10*	<10*	8	3	5	1	10 ²	10 ³	Conforme																																																										
03	Detección de Salmonella spp	Salmonella spp/25g	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	10	2	5	0	Ausencia/25g	–	Conforme																																																										
VALOR NUTRICIONAL	<ul style="list-style-type: none"> - Carbohidratos: 1.22gr - Grasa: 5.47gr - Proteína: 63.14gr - Energía: 307.07 kcal Valores de presentación: 150gr																																																																							
TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN	SECADO																																																																							
CONDICIÓN DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar limpio, fresco y seco.																																																																							
CONDICIÓN DE DISTRIBUCIÓN	A temperatura ambiente, libre de humedad.																																																																							
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	6 meses																																																																							
PÚBLICO OBJETIVO	Público en general																																																																							
USO PREVISTO	Consumo Directo																																																																							
PRESENTACIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - SNACK - ENVASE PRIMARIO: BOLSA GROFADAS AL VACIO DE NYLON / PPOLIETILENO DE 150GR. - ENVASE SECUNDARIO: CAJA DE CARTÓN CON ETIQUETA DE PAPEL. 																																																																							
ALÉRGENOS	CONTIENE: sal, glutamato																																																																							

BARRA PROTEICA

NOMBRE DEL PRODUCTO	BARRA PROTEICA – 53 gr
----------------------------	------------------------

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Las barras de proteína han sido elaboradas con proteína aislada de soya, leche descremada (fat free milk, calcium lactate), avena, maní, aceite de coco, extracto de vainilla, stevia (fructosa, stevia leaf extract) y sal. Producto libre de octógonos, colesterol y sin azúcares añadidos. Cada barra contiene: 22g de proteína.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL CONSERVAR	3 meses (Al no tener preservantes)
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS	- COLOR: Según la presentación - OLOR: Característico, sin olores extraños, olor natural. - SABOR: Mantequilla de maní, Café Late, Vainilla, Chocolate, Vainilla vegana, Cookie Dough y Chocolate vegano. - TEXTURA: Suave - Firme
ENVASE Y PRESENTACIÓN	- PRESENTACIÓN DE 53gr - ENVOLTURA: PLÁSTICO ALUMINIZADO - ENVASE DE CARTÓN – CONTIENE 10 BARRAS - ENVASE SECUNDARIO: CARTÓN ETIQUETADO
TABLA NUTRICIONAL DE UNO DE LOS PRODUCTOS	

Nutrition Facts	Amount/serving	% Daily Value*	Amount/serving	% Daily Value*
	Total Fat 7g		9%	Total Carbohydrate 7g
Saturated Fat 1.5g		8%	Dietary Fiber 1g	4%
Trans Fat 0g			Total Sugars 1g	
Cholesterol 0mg		0%	Includes 0g Added Sugars	0%
Sodium 250mg		11%	Protein 22g	44%
Vitamin D 0.2mcg 0% • Calcium 60mg 4% • Iron 2.5mg 15% • Potassium 110mg 2% Vitamin A 100mcg 10% • Vitamin E 0.3mg 6% • Thiamin 0.1mg 10% Riboflavin 0.1mg 10% • Niacin 2.2mg 15% • Vitamin B6 0.1mg 8% Folate 45mcg DFE 10% • Vitamin B12 0.05mcg 2% • Phosphorus 80mg 6% Magnesium 25mg 6% • Zinc 0.6mg 6% • Selenium 3mcg 6% • Copper 0.1mg 15% Manganese 0.5mg 20%				

1 serving per container
Serving size (53g)
Calories per serving **170**

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

GALLETA DE KIWICHA/PLATANO CON LINAZA/ALGARROBINA CON PASAS/COCO/LIMON CON CAÑIHUA/NARANJA/QUINUA CON MIEL

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE KIWICHA

PRESENTACIÓN: 70gr

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce y natural, elaborado a partir de HARINA DE TRIGO, HARINA DE KIWICHA, popeada de kiwicha y/u otros ingredientes aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas con materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hiero, tiamina, riboflavina, niacina y ácido fólico), azúcar rubia, manteca vegetal de palma 0% trans, **HARINA DE KIWICHA**, popeada de kiwicha, sal, colorante caramelo natural, leudante (E.503ii, E-500ii), esencia de vainilla y de mantequilla, canela en polvo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto.
- **Olor** : Característico al producto.
- **Apariencia** : Sólida y crocante con presencia de popeada en la superficie.

• **Color** : Crema ligeramente oscura.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARACTERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	465.5 kcal	
	Por porción	%VD
Grasa total (g)	19.8	25.4%
Grasa Saturada (g)	3.6	18.1%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	201.6	8.8%
Carbohidratos totales (g)	59.0	21.5%
Azúcares totales (g)	9.7	
Proteínas (g)	12.9	25.7%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE PLATANO CON LINAZA

PRESENTACIÓN: 70gr

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce elaborado a base de harina de trigo, plátano molido, semillas de linaza y otros ingredientes naturales aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas a partir de materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), azúcar rubia, manteca de palma 0% trans, glucosa, plátano, harina integral de trigo fortificada según DS 012-2006-SA ((hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), linaza, leche.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto.
- **Olor** : Característico al producto.
- **Apariencia** : Sólida y crocante.
- **Color** : Crema.

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARCATERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100 g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	459.9	kcal
	Por porción	%VD
Grasa total (g)	16.9	21.7%
Grasa Saturada (g)	1.5	7.4%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	185.9	8.1%
Carbohidratos totales (g)	67.3	24.5%
Azúcares totales (g)	9.7	
Proteínas (g)	9.6	19.3%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE ALGARROBINA CON PASAS

PRESENTACIÓN: 70gr

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce, elaborada a partir de harina de trigo, harina de algarrobina, pasas y otros ingredientes aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas con materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), azúcar rubia, manteca vegetal de palma 0% trans, pasas, harina de algarrobina, sal, leudante (E-503ii, E-500ii), colorante caramelo natural, esencia de vainilla y de butterscotch.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto.
- **Olor** : Característico al producto.
- **Apariencia** : Sólida y crocante con trozos pequeños de pasas molidas.
- **Color** : Crema oscura.

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARCATERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100 g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	459.5 kcal	
	Por porción	%VD
Grasa total (g)	17.8	22.8%
Grasa Saturada (g)	3.3	16.3%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	175.4	7.6%
Carbohidratos totales (g)	64.8	23.6%
Azúcares totales (g)	9.8	
Proteínas (g)	10.1	20.2%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE ALGARROBINA CON PASAS

PRESENTACIÓN: 70g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce elaborada a partir de harina de trigo, avena, chispas de chocolate y otros ingredientes aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas con materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), azúcar rubia, manteca vegetal de palma 0% trans, hojuela de avena, chispas de chocolate, harina integral de trigo fortificada según DS 012-2006 SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), sal, leudante (E-503ii, E-500ii), esencia de vainilla y de chocolate.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto.
- **Olor** : Característico al producto.
- **Apariencia** : Sólida y crocante con chispas de chocolate.
- **Color** : Crema.

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARCATERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: Bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: Cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100 g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	458.8	kcal
	Por	%VD
	porción	
Grasa total (g)	16.2	20.7%
Grasa Saturada (g)	3.9	19.5%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	250.0	10.9%
Carbohidratos totales (g)	69.5	25.3%
Azúcares totales (g)	9.9	
Proteínas (g)	8.8	17.5%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE COCO

PRESENTACIÓN: 70gr

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce elaborado a partir de harina de trigo, coco rallado y otros ingredientes aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas con materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), azúcar rubia, manteca vegetal de palma 0% trans, coco rallado, glucosa, sal, leudante (E-503ii, E-500ii), colorante caramelo, esencia de vainilla y de coco.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto.
- **Olor** : Coco.
- **Apariencia** : Sólida y crocante.
- **Color** : Crema.

CARACTERÍSTICAS FISOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARCATERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: Bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: Cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	468.45	kcal
	Por porción	%VD
Grasa total (g)	16.3	20.99%
Grasa Saturada (g)	3.9	19.5%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	205.3	8.99%
Carbohidratos totales (g)	70.5	25.6%
Azúcares totales (g)	9.9	
Proteínas (g)	10.0	20.0%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE LIMÓN CON CAÑIHUA

PRESENTACIÓN: 70gr

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce elaborado a partir de harina de trigo, harina de cañihua, mermelada de limón y otros ingredientes aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas con materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), azúcar rubia, manteca de palma 0% trans, harina de cañihua, cañihua popeada, mermelada de limón (limón, azúcar, pectina, benzoato de sodio y sorbato de potasio), leche en polvo, sal, leudante (E-503ii, E-500ii), canela en polvo, esencia de vainilla y de limón.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto
- **Olor** : Característico al producto
- **Apariencia** : Sólida y crocante
- **Color** : Crema

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARCATERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: Bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: Cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100 g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	455.23	kcal
	For	%VD
	porción	
Grasa total (g)	17.0	21.8%
Grasa Saturada (g)	3.1	15.6%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	174.4	7.6%
Carbohidratos totales (g)	63.4	23.1%
Azúcares totales (g)	9.7	
Proteínas (g)	12.1	24.2%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE NARANJA

PRESENTACIÓN: 70gr

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce elaborada a base de harina integral de trigo, mermelada de naranja y otros ingredientes aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas con materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), azúcar rubia, manteca vegetal de palma 0% trans, harina integral de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), mermelada de naranja (naranja, azúcar, pectina, benzoato de sodio y sorbato de potasio), leudante (E-503ii, E-500ii), sal, esencia de vainilla y de naranja, canela en polvo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto
- **Olor** : Característico al producto
- **Apariencia** : Sólida y crocante
- **Color** : Crema

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARCATERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: Bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: Cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100 g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	453.8	kcal
	Por	%VD
	porción	
Grasa total (g)	16.0	20.5%
Grasa Saturada (g)	3.5	17.5%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	201.0	8.7%
Carbohidratos totales (g)	68.1	24.8%
Azúcares totales (g)	9.8	
Proteínas (g)	9.3	18.6%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

NOMBRE DEL PRODUCTO: GALLETA DE QUINUA CON MIEL

PRESENTACIÓN: 70gr

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Galleta dulce y natural, elaborado a partir de harina de trigo, harina de quinua, miel y otros ingredientes aptos para el consumo humano. Su forma es redonda de textura sólida y crocante. Elaboradas con materias primas de calidad en instalaciones sanitarias adecuadas.

COMPOSICIÓN: Harina de trigo fortificada según DS 012-2006-SA (hierro, tiamina, riboflavina, niacina, y ácido fólico), azúcar rubia, manteca vegetal de palma 0% trans, miel de abeja, harina de quinua, popeada de quinua, sal, leudante (E-503ii, E-500ii), esencia de vainilla y canela en polvo.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- **Sabor** : Dulce característico al producto
- **Olor** : Característico al producto
- **Apariencia** : Sólida y crocante con presencia de popeada en la superficie
- **Color** : Crema

CARACTERÍSTICAS FISIOQUÍMICAS: HUMEDAD 12% MÁX

TRATAMIENTO DE CONSERVACIÓN: Tratamiento térmico (horneado)

CARCATERÍSTICAS DE ENVASES Y EMBALAJES:

ENVASE PRIMARIO: Bolsa de polietileno cristal con sellado hermético y etiqueta adhesivas.

EMBALAJE: Cajas de cartón impresa y cinta adhesiva sin impresión en cara superior e inferior de la caja.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO: Conservar en lugar fresco y seco a temperatura ambiente. Una vez abierto consumir todo el producto, no exponer a la luz directa del sol.

VIDA ÚTIL: 6 MESES.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL		
Porción por envase	1	
Tamaño de la porción	100 g	
Cantidad por porción		
Energía/Calorías	459.9	kcal
	Por	%VD
	porción	
Grasa total (g)	16.9	21.7%
Grasa Saturada (g)	3.1	15.5%
Grasa trans (g)	0.0	
Sodio (mg)	198.1	8.6%
Carbohidratos totales (g)	65.5	23.8%
Azúcares totales (g)	9.7	
Proteínas (g)	11.5	22.9%
Los porcentajes del valor diario (%VD) están basados en una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ.		

GALLETA DE AVENA Y MACA

PRODUCTO	GALLETA																																																			
NOMBRE DEL PRODUCTO	Galleta Integral con Avena y Maca																																																			
INGREDIENTES	Harina fortificada, Grasa Vegetal, Azúcar, Agua, Sal, Salvado, Hojuela de Avena, Maca																																																			
REGISTRO SANITARIO	Dicho producto debe contar con Registro Sanitario Vigente																																																			
DESCRIPCIÓN	Producto suave y crujiente, elaborado a partir de una pasta obtenida al batir y mezclar todos los ingredientes																																																			
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	<p>COLOR: La corteza es dorada uniforme en el borde y un tono más claro hacia el centro. No debe estar quemada, ni tener material extraño alguno.</p> <p>OLOR y SABOR: Característico al sabor correspondiente de avena y maca, libre de olores y sabores desagradables.</p> <p>TEXTURA: Crujiente y suave. No debe ser blanda ni dura.</p>																																																			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Agente microbiano</th> <th rowspan="2">Categoría</th> <th rowspan="2">Clase</th> <th rowspan="2">n</th> <th rowspan="2">c</th> <th colspan="2">Limite por g</th> </tr> <tr> <th>m</th> <th>M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mohos</td> <td>2</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>2</td> <td>10²</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Escherichia coli (**)</td> <td>6</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>3</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus (**)</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Clostridium perfringens (**)</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10</td> <td>10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella sp. (**)</td> <td>10</td> <td>2</td> <td>5</td> <td>0</td> <td>Ausencia/25 g</td> <td>-----</td> </tr> <tr> <td>Bacillus cereus (***)</td> <td>8</td> <td>3</td> <td>5</td> <td>1</td> <td>10²</td> <td>10³</td> </tr> </tbody> </table> <p>(*) Para productos con relleno (**). Adicionalmente para productos con rellenos de carne y/o vegetales (***) Para aquellos elaborados con harina de arroz y/o maíz</p>	Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Limite por g		m	M	Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ²	Escherichia coli (**)	6	3	5	1	3	20	Staphylococcus aureus (**)	8	3	5	1	10	10 ²	Clostridium perfringens (**)	8	3	5	1	10	10 ²	Salmonella sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----	Bacillus cereus (***)	8	3	5	1	10 ²	10 ³
Agente microbiano	Categoría						Clase	n	c	Limite por g																																										
		m	M																																																	
Mohos	2	3	5	2	10 ²	10 ²																																														
Escherichia coli (**)	6	3	5	1	3	20																																														
Staphylococcus aureus (**)	8	3	5	1	10	10 ²																																														
Clostridium perfringens (**)	8	3	5	1	10	10 ²																																														
Salmonella sp. (**)	10	2	5	0	Ausencia/25 g	-----																																														
Bacillus cereus (***)	8	3	5	1	10 ²	10 ³																																														
CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	<p>Cenizas totales: 3%</p> <p>Humedad: 12%</p> <p>Índice de peróxidos: 5 mg/kg</p> <p>Acidez (expresada en ácido láctico): 0.10%</p>																																																			
EMPAQUE	<p>Bolsas de polipropileno</p> <p>Peso: 100 gr</p>																																																			

CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar en envases bien cerrados. Proteger de la luz y de la humedad. Almacenar en un lugar fresco.
VIDA ÚTIL	4 meses en las condiciones de almacenamiento indicados.

COCKTAIL DE NUECES

I.- IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO																		
NOMBRE	COCKTAIL DE NUECES																	
MARCA																		
REGISTRO SANITARIO	SI																	
PRESENTACIÓN	BOLSA DE 100 gr																	
II.- DESCRIPCIÓN																		
Mezcla a base de maní frito salado, pasas y frutos secos. Siendo debidamente seleccionado y pesado antes de su envasado y posterior almacenamiento. De Calidad Premium y pasar por un riguroso sistema de control de Calidad, lo que permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales del producto.																		
III.- COMPOSICIÓN	Maní frito (aceite vegetal y sal), pasas morenas, pasas rubias, almendras, nueces peladas, pecanas peladas, castañas.																	
IV.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS																		
4.1 CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS																		
COLOR	Característico a la mixtura																	
OLOR	Característico a la mixtura, sin olores extraños																	
SABOR	Característico a la mixtura																	
TEXTURA	Característico a la mixtura																	
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS																		
HUMEDAD (%)	Máx. 12%																	
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS																		
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="text-align: center;">Agente Microbiano</th> <th colspan="2" style="text-align: center;"><i>Limite por gr</i></th> </tr> <tr> <th style="text-align: center;">m</th> <th style="text-align: center;">M</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>Salmonella sp. (en 25 g)</i></td> <td style="text-align: center;">Ausencia</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td><i>Escherichia coli (ufc/g)</i></td> <td style="text-align: center;">10</td> <td style="text-align: center;">5x 10²</td> </tr> <tr> <td><i>Mohos (ufc/g)</i></td> <td style="text-align: center;">10²</td> <td style="text-align: center;">10³</td> </tr> <tr> <td><i>Levaduras (ufc /g)</i></td> <td style="text-align: center;">10²</td> <td style="text-align: center;">10³</td> </tr> </tbody> </table>		Agente Microbiano	<i>Limite por gr</i>		m	M	<i>Salmonella sp. (en 25 g)</i>	Ausencia	-	<i>Escherichia coli (ufc/g)</i>	10	5x 10 ²	<i>Mohos (ufc/g)</i>	10 ²	10 ³	<i>Levaduras (ufc /g)</i>	10 ²	10 ³
Agente Microbiano	<i>Limite por gr</i>																	
	m	M																
<i>Salmonella sp. (en 25 g)</i>	Ausencia	-																
<i>Escherichia coli (ufc/g)</i>	10	5x 10 ²																
<i>Mohos (ufc/g)</i>	10 ²	10 ³																
<i>Levaduras (ufc /g)</i>	10 ²	10 ³																
V.- ENVASE Y PRESENTACIÓN																		
ENVASE PRIMARIO	Envase flexible BOPP/BOPP																	
PRESENTACIÓN	Bolsa de 100 g																	
ENVASE SECUNDARIO	Caja de cartón corrugado																	
VI.- TIEMPO DE VIDA ÚTIL																		
VIDA ÚTIL	8 a 12 meses																	
VII.- CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO																		
TRANSPORTE	Fresco, limpio y seco. Unidad cerrada. Temperatura ambiente																	

ALMACENAMIENTO	Almacenar a temperatura ambiente (<20°C) y 70% de humedad. Almacenar en lugares frescos, secos y protegidos de la luz directa, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto
VIII.- CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA PRODUCTO	Nombre del producto – Marca – Peso – Fecha de vencimiento – N° Lote – Ingredientes – Registro Sanitario – Datos de la Empresa – Condiciones de almacenamiento.
IX.- INTENCIÓN DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto está dirigido al personal integrante de las Patrullas de Fuerzas Especiales para potenciar su alimentación durante las operaciones, alimentos de consumo directo.	

MAÍZ FRITO SALADO – CANCHA

NOMBRE DEL PRODUCTO	MAIZ FRITO SALADO - CANCHA
FORMA DE PRESENTACIÓN	BOLSA DE BOOP, POLIETILENO POR 100 GR
CANTIDAD	
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES DEL PRODUCTO	DE PRIMERA CALIDAD
	PRODUCTO ELABORADO A PARTIR DE MAIZ CANCHA VARIEDAD CHULPI SELECCIONADA, FRITO EN ACEITE VEGETAL Y ACONDICIONADO CLORURO DE SODIO <u>CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS:</u> - COLOR: DEBE PRESENTAR UN COLOR TIPICO EN TONALIDADES DE AMARILLO PAJISO - OLOR: CARACTERÍSTICO DEL PRODUCTO, EXENTO DE OLORES DE RANCIDEZ Y OTROS OLORES EXTRAÑOS. - SABOR: SALADO CARACTERÍSTICO - TEXTURA: QUEBRADIZA SUAVE
PROCEDENCIA	PRODUCTO NACIONAL
ENVASE Y EMBALAJE	MATERIAL DE ENVASE PRIMARIO BOPP (BOPP) MATERIAL DE ENVASE SECUNDARIO CARTON ENVASE SELLADO Y ROTULADO SEGÚN NTP 209.038:2009 ALIMENTOS ENVASADOS A) NOMBRE Y MARCA DEL PRODUCTO: B) INGREDIENTES Y ADITIVOS: C) NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO: D) SE CONSIGNA FECHA DE VENCIMIENTO: E) SE CONSIGNA CÓDIGO DE LOTE Y/O FECHA DE PRODUCCIÓN: F) CONTENIDO NETO: 100GR G) CONDICIONES DE CONSERVACIÓN: H) RAZON SOCIAL DEL FABRICANTE:

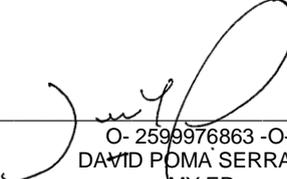
	I) DIRECCIÓN DEL FABRICANTE: J) RUC DEL FABRICANTE: K) INFORMACIÓN NUTRICIONAL:
VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO	06 MESES DESDE SU FABRICACIÓN Y/O PROCESAMIENTO.
SEGURIDAD	COPIA DE REGISTRO SANITARIO VIGENTE EMITIDO POR DIGESA
MEDIO DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO A USAR PARA LA ENTREGA DEL PRODUCTO	TRANSPORTE: SE AJUSTA A LO SEÑALADO EN EL CAPITULO III, ARTÍCULO 17°, (TRANSPORTE DE ALIMENTOS AGROPECUARIOS PRIMARIOS Y PIENSOS) DEL REGLAMENTO DE INOCUIDAD AGROALIMENTARIA (D.S. N° 004-2011-AG) ALMACENAMIENTO: TEMPERATURA AMBIENTE – EL PRODUCTO NO DEBE SER ALMACENADO EN LUGARES HUMEDOS.

PASAS

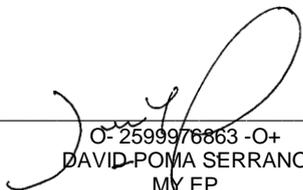
I IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
NOMBRE	PASAS
MARCA	
REGISTRO SANITARIO	NO REQUIERE SEGÚN R.D. 2077-2011/DHAZ/DIGESA/SA
PRESENTACIÓN	BOLSA DE 180 GR
II DESCRIPCIÓN	
Producto que proviene de la uva (<i>Vitis vinífera</i>) sin semillas, las cuales han pasado por un proceso de deshidratado. Siendo debidamente seleccionadas y pesadas antes de su envasado y posterior almacenamiento. De calidad Premium y pasar por un riguroso sistema de control de calidad, lo que permite cumplir con un alto y estricto estándar, reflejado en las características finales del producto.	
III COMPOSICIÓN	PASAS MORENAS
IV ESPECIFICACIONES TÉCNICAS	
4.1 CARCATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS	
COLOR	MARRÓN A CAFÉ CARACTERÍSTICO
OLOR	CARCATERÍSTICO, SIN OLORES EXTRAÑOS
SABOR	CARCATERÍSTICO AL PRODUCTO
TEXTURA	SUAVE – FIRME
4.2 CARACTERÍSTICAS FÍSICO - QUÍMICAS	
HUMEDAD (%)	MÁX. 18%
4.3 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	
MOHOS	<100 (UFC/G)
LEVADURAS	<100 (UFC/G)
ESCHERICHIA COLI	<10 (UFC/G)
SALMONELLA SP	AUSENCIA /25G
V ENVASE Y PRESENTACIÓN	
ENVASE PRIMARIO	ENVASE FLEXIBLE BOPP/BOPP
PRESENTACIÓN	BOLSA DE 180 g
ENVASE SECUNDARIO	CAJA DE CARTÓN CORRUGADO
VI TIEMPO DE VIDA ÚTIL	
VIDA ÚTIL	6 MESES EN BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

VII CONDICIONES DE TRANSPORTE Y ALMACENAMIENTO	
TRANSPORTE	FRESCO, LIMPIO Y SECO. UNIDAD CERRADA. TEMPERATURA AMBIENTE
ALMACENAMIENTO	En un lugar limpio, fresco y seco (se recomienda como máximo, temperatura de 18 a 20°C y 70% de humedad relativa), bajo estrictas condiciones sanitarias, libre de olores y materiales extraños que puedan transferirse al producto
VIII CONTENIDO DE LA ETIQUETA	
ETIQUETA DEL PRODUCTO	Nombre del Producto – Marca – Peso – Fecha de Vencimiento – N° de Lote – Ingredientes – Registro Sanitario – Datos de la empresa – Condiciones de almacenamiento
IX INTENCIÓN DE USO / CONSUMIDORES POTENCIALES	
El producto está dirigido al personal integrantes de las Patrullas de Fuerzas Especiales para potenciar su alimentación durante las operaciones, alimentos. De consumo directo	

Anexo N° 2

Solicitud de cotización						
1	Número y fecha del documento	Número	059-2023			
		Fecha	30/11/2023			
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA			
		RUC	20131369124			
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO			
		Teléfono(s)	064-254902			
		Correo electrónico	oe31bi_ep@hotmail.com			
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO			
3	Datos del proveedor	Nombre o razón	INVERSIONES Y DISTRIBUCIONES MASS S.A.C.			
		RUC	20605721126			
		Dirección	Jr. Miguel Grau Nro. 726 Urb. San Blas - Ayacucho			
		Teléfono(s)	990113062			
		Correo electrónico	inversionesdistribucionesmass@gmail.com			
		Representante o persona de contacto	Marta Quispe Juscamaita			
4	Objeto de la contratación	Objeto de la	Bienes	<input checked="" type="checkbox"/>	Servicios	<input type="checkbox"/>
		Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS NO PERECIBLES (RACIONAMIENTO DE CAMPAÑA ENVASADO VRAEM) PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA			
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	<input checked="" type="checkbox"/>	Términos de referencia	<input type="checkbox"/>
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° 2

Solicitud de cotización					
1	Número y fecha del documento	Número	060-2023		
		Fecha	30/11/2023		
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA		
		RUC	20131369124		
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO		
		Teléfono(s)	064-254902		
		Correo electrónico	oe31bi_ep@hotmail.com		
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO		
3	Datos del proveedor	Nombre o razón	INVERSIONES L & B LUIGUI E.I.R.L.		
		RUC	20600535642		
		Dirección	Jr. Grau Nro. 730 Int. B Ayacucho		
		Teléfono(s)	927346780		
		Correo electrónico	luiguiinversiones@gmail.com		
		Representante o persona de contacto	Felipe Guillermo Laderas Cordero		
4	Objeto de la contratación	Objeto de la	Bienes	<input checked="" type="checkbox"/>	Servicios
		Descripción del objeto de la contratación	ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS NO PERECIBLES (RACIONAMIENTO DE CAMPAÑA ENVASADO VRAEM) PARA EL PERSONAL MILITAR DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA		
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	<input checked="" type="checkbox"/>	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 M/ EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</p> </div> </div>				
	Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones				