



**ÍTEM N°1 VERDURAS
DIVERSAS Y PRODUCTOS
AVÍCOLAS**

AF- 2024



PERÚ

Ministerio de
Defensa

Ejército del
Perú

II División
de Ejército

BTN LOG N°
112

"AÑO DEL BICENTENARIO DE LA CONSOLIDACION DE NUESTRA INDEPENDENCIA Y DE LA
CONMEMORACION DE LAS EROICAS BATALLAS DE JUNIN Y AYACUCHO"

Rímac, 18 de abril del 2024

Oficio N° 168 /II DE/BTN LOG N° 112/C INT/X2-33.1.5

Señor GENERAL DE DIVISIÓN COMANDANTE GENERAL DE LA II DE
(DELOG)

Asunto : Remite especificaciones para los procesos de selección del
personal profesional AF-2024

Tengo el honor de dirigirme a Ud. Para manifestarle adjunto al
presente, se remiten las especificaciones técnicas del personal militar
profesional, para la realización de los procesos de selección (Adjudicación
Simplificada y Subasta Inversa Electrónica) para los de junio a octubre AF 2024.

Hago propicia la oportunidad para expresarle a Ud. los sentimientos
de mi especial consideración y deferente estima.

Dios guarde a Ud.



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

DISTRIBUCIÓN:

- DELOG..... 01
- Archivo..... 01/02



**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 (Ofis, 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 Ofis, 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 el numeral 2.6 de las bases.

7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

ITEM PRODUCTOS AVICOLAS	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
	1	PECHUGA DE PAVO CONGELADA	KG	900.10



8. DESCRIPCION

3. PAVO PECHUGA ENTERA

Tipo de corte: Pechuga entera, perfectamente procesado.

Piezas obtenidas a partir de pavo tipo carne, con masa mayor de 8 Kilos, luego de beneficiado, de conformación óptima (pecho entero), cobertura de grasa bien distribuida, no deberán presentar magulladuras, ni signos de quemaduras por frío o por escaldado, ni laceraciones de piel, tampoco desarticulaciones, piel sin folículos pilosos.

La procedencia será de animales sanos, beneficiados bajo inspección sanitaria por mataderos autorizados por la autoridad competente (SENASA).

El transporte del producto será realizado en jvas de plástico fácilmente higienizables, deberá estar debidamente identificado, señalando condición y calidad sanitaria, fecha de faenamiento además del peso neto y bruto.

Ref. NTP N° 201.053, 201.054, 209.038 y tabla peruana de composición de alimentos

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, desde 01 de junio hasta el 31 octubre del 2024.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM PRODUCTOS	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	JUN	JUL	AGO	SET	OCT
AVICOLAS	1	PECHUGA DE PAVO CONGELADA	KG	900.10	180.02	180.02	180.02	180.02	180.02

10. OTRAS OBLIGACIONES

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. El Certificado debe indicar el tipo de procesamiento primario correspondiente al bien a adquirir.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito bastará que, en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento dedicado al procesamiento primario de alimentos agropecuarios y piensos, se indique el tipo de alimento que corresponde al bien 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.

CONDICIONES DEL SUMINISTRO:

- Los bienes objeto del presente proceso de selección es para cubrir un periodo estimado de abastecimiento de siete (05) meses.

11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

CAPACIDAD LEGAL:

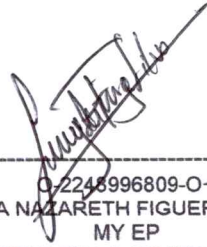
Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación (presentar minuta).

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
TTE EP
JEFE CLASE I



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



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS 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) aplicara 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 el numeral 2.6 de las bases.

7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR



ITEM VERDURAS DIVERSAS	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
	1	CEBOLLA	KG	1,042.55
	2	ZANAHORIA	KG	521.28
	3	PORO	KG	260.64
	4	BETERRAGA	KG	260.64
	5	APIO	KG	260.64
	6	LECHUGA	KG	260.64
	7	TOMATE	KG	1,042.55
	8	ACEITUNA NEGRA	KG	83.40
	9	JAMON DEL PAIS	KG	83.40
	10	QUESO FRESCO	KG	83.40
	11	HIERBAS AROMATICAS	KG	62.55

8. DESCRIPCION

ITEM - VIVERES FRESCOS

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.

Color : 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	10^2	10^3
<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. 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 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 ²	10 ³
<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. ACEITUNA NEGRA DE MESA

Descripción: Aceitunas de mesa negra, enteras en salmuera, de optimo 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.

9. JAMON DEL PAIS

Embutido elaborado con carne de cerdo y preservantes autorizados, debiendo el producto tener buena apariencia general, textura consistente, olor, color y sabor característicos, sin presencia de olores desagradables a rancidez o descomposición por la presencia de microorganismos.

Presentación: Moldes de 1.5 – 3 Kg

Características del Envase:

Fundas de poliamida, totalmente hermético y aséptico que permita una buena conservación durante su almacenamiento en refrigeración, inerte al contacto con el producto, envase resistente a su manipulación y transporte.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fechas de producción y fecha de vencimiento.

10. QUESO FRESCO

Producto elaborado a partir de leche fresca, obtenido coagulando leches, leches descremadas, leches parcialmente descremadas, suero de queso debidamente pasteurizado o una combinación de estas materias, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados (enzimas específicas o ácidos orgánicos permitidos), y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación. Con sal.

Presentación en molde compacto de 1 a 2 kg, rotulado etiquetado con registro Sanitario, fecha de vencimiento

Color: Blanco característico.

11. HIERBAS AROMATICAS

Producto: manzanilla, anís, té, cedrón, hierba luisa, cola de caballo y toronjil.

Descripción; Hierbas frescas para infusión, libre de insectos y materias extrañas a su naturaleza.

Presentación: Bolsa de polietileno x 1 kg



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 01 de junio hasta el 31 octubre del 2024.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM VERDURAS DIVERSAS	N°	DESCRIPCION	U/ M	CANTIDAD	JUN	JUL	AGO	SET	OCT
	1	CEBOLLA	KG	1,042.55	208.51	208.51	208.51	208.51	208.51
	2	ZANAHORIA	KG	521.28	104.26	104.26	104.26	104.26	104.26
	3	PORO	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	4	BETERRAGA	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	5	APIO	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	6	LECHUGA	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	7	TOMATE	KG	1,042.55	208.51	208.51	208.51	208.51	208.51
	8	ACEITUNA NEGRA	KG	83.40	16.68	16.68	16.68	16.68	16.68
	9	JAMON DEL PAIS	KG	83.40	16.68	16.68	16.68	16.68	16.68
	10	QUESO FRESCO	KG	83.40	16.68	16.68	16.68	16.68	16.68
	11	HIERBAS AROMATICAS	KG	62.55	12.51	12.51	12.51	12.51	12.51

10. OTRAS OBLIGACIONES

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

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° 8, 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, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto.

11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

CAPACIDAD LEGAL:

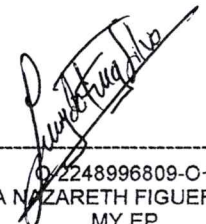
Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación (presentar minuta).

12. REQUISITO DE CALIFICACION – EXPERIENCIA DEL POSTOR

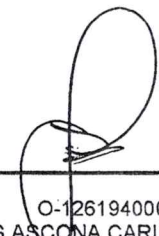
Se requerirá como criterio de calificación que cumpla con experiencia hasta 3 veces el valor estimado.

- 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
TTE EP
JEFE CLASE I



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

**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) aplicara 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 el numeral 2.6 de las bases.

7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

ITEM FRUTAS DIVERSAS	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
	1	PIÑA	KG	6,463.81



8. DESCRIPCION

ITEM – VIVERES FRESCOS

1. 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 jvas limpias y desinfectadas.

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 01 de junio hasta el 31 octubre del 2024.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	JUN	JUL	AGO	SET	OCT
FRUTAS DIVERSAS	1	PIÑA	KG	6,463.81	1,292.76	1,292.76	1,292.76	1,292.76	1,292.76



10.OTRAS OBLIGACIONES

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.

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.



11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

CAPACIDAD LEGAL:

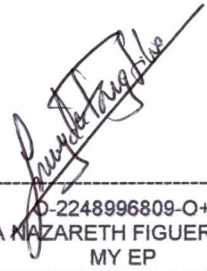
Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación (presentar minuta).

12. REQUISITO DE CALIFICACION – EXPERIENCIA DEL POSTOR

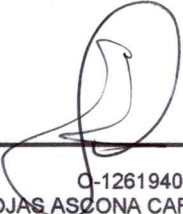
Se requerirá como criterio de calificación que cumpla con experiencia hasta 3 veces el valor estimado.

- Bienes similares para acreditación de la experiencia:

De acuerdo a los bienes a adquirir.



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



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



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



**ÍTEM N°2 VÍVERES SECOS,
COMPLEMENTOS DE
DESAYUNO Y
CONDIMENTOS**

AF- 2024



**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	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
	1	HARINA DE ALVERJA	KG	417.02
	2	TRIGO PELADO	KG	250.21
	3	SEMOLA	KG	312.77
	4	LECHE EVAPORADA Y/O RECONTITUIDA	KG	1,125.95
	5	MANTECA VEGETAL	KG	1,251.06
	6	LEVADURA SECA	KG	12.51
	7	MEJORADOR DE PAN	KG	20.85
	8	MANTEQUILLA	KG	41.70
	9	MERMELADA DE FRUTAS	KG	83.40

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 orgolépticas:
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 junio hasta octubre del 2024.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM VIVERES SECOS Y COMPLEMENTOS DE DESAYUNO	N.º	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	JUN	JUL	AGO	SET	OCT
	1	HARINA DE ALVERJA	KG	417.02	83.40	83.40	83.40	83.40	83.40
	2	TRIGO PELADO	KG	250.21	50.04	50.04	50.04	50.04	50.04
	3	SEMOLA	KG	312.77	62.55	62.55	62.55	62.55	62.55
	4	LECHE EVAPORADA Y/O RECONTITUIDA	KG	1,125.95	225.19	225.19	225.19	225.19	225.19
	5	MANTECA VEGETAL	KG	1,251.06	250.21	250.21	250.21	250.21	250.21
	6	LEVADURA SECA	KG	12.51	2.50	2.50	2.50	2.50	2.50
	7	MEJORADOR DE PAN	KG	20.85	4.17	4.17	4.17	4.17	4.17
	8	MANTEQUILLA	KG	41.70	8.34	8.34	8.34	8.34	8.34
	9	MERMELADA DE FRUTAS	KG	83.40	16.68	16.68	16.68	16.68	16.68



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/ 621894200
ROLANDO M. GARCIA TORRES
EC - SAC
CONTADOR CIA INT 112



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS 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) aplicara 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 el numeral 2.6 de las bases.



7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR



	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
ITEM VERDURAS DIVERSAS	1	CEBOLLA	KG	1,042.55
	2	ZANAHORIA	KG	521.28
	3	PORO	KG	260.64
	4	BETERRAGA	KG	260.64
	5	APIO	KG	260.64
	6	LECHUGA	KG	260.64
	7	TOMATE	KG	1,042.55
	8	ACEITUNA NEGRA	KG	83.40
	9	JAMON DEL PAIS	KG	83.40
	10	QUESO FRESCO	KG	83.40
	11	HIERBAS AROMATICAS	KG	62.55

8. DESCRIPCION

ITEM – VIVERES FRESCOS

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 ²	10 ³
<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. 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 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 ²	10 ³
<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 jabas de plástico.

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

8. 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.

9. JAMON DEL PAIS

Embutido elaborado con carne de cerdo y preservantes autorizados, debiendo el producto tener buena apariencia general, textura consistente, olor, color y sabor característicos, sin presencia de olores desagradables a rancidez o descomposición por la presencia de microorganismos.

Presentación: Moldes de 1.5 – 3 Kg

Características del Envase:

Fundas de poliamida, totalmente hermético y aséptico que permita una buena conservación durante su almacenamiento en refrigeración, inerte al contacto con el producto, envase resistente a su manipulación y transporte.

El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, procedencia (datos del fabricante), Registro Sanitario, peso neto, fechas de producción y fecha de vencimiento.

10. QUESO FRESCO

Producto elaborado a partir de leche fresca, obtenido coagulando leches, leches descremadas, leches parcialmente descremadas, suero de queso debidamente pasteurizado o una combinación de estas materias, por la acción de cuajo u otros coagulantes apropiados (enzimas específicas o ácidos orgánicos permitidos), y separando parcialmente el suero que se produce como consecuencia de tal coagulación. Con sal.

Presentación en molde compacto de 1 a 2 kg, rotulado etiquetado con registro Sanitario, fecha de vencimiento

Color: Blanco característico.

11. HIERBAS AROMATICAS

Producto: manzanilla, anís, té, cedrón, hierba luisa, cola de caballo y toronjil.

Descripción; Hierbas frescas para infusión, libre de insectos y materias extrañas a su naturaleza.

Presentación: Bolsa de polietileno x 1 kg





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 01 de junio hasta el 31 octubre del 2024.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

ITEM VERDURA S DIVERSAS	N°	DESCRIPCION	U/ M	CANTIDAD	JUN	JUL	AGO	SET	OCT
	1	CEBOLLA	KG	1,042.55	208.51	208.51	208.51	208.51	208.51
	2	ZANAHORIA	KG	521.28	104.26	104.26	104.26	104.26	104.26
	3	PORO	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	4	BETERRAGA	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	5	APIO	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	6	LECHUGA	KG	260.64	52.13	52.13	52.13	52.13	52.13
	7	TOMATE	KG	1,042.55	208.51	208.51	208.51	208.51	208.51
	8	ACEITUNA NEGRA	KG	83.40	16.68	16.68	16.68	16.68	16.68
	9	JAMON DEL PAIS	KG	83.40	16.68	16.68	16.68	16.68	16.68
	10	QUESO FRESCO	KG	83.40	16.68	16.68	16.68	16.68	16.68
	11	HIERBAS	KG	62.55	12.51	12.51	12.51	12.51	12.51
	12	AROMATICAS	KG	62.55	12.51	12.51	12.51	12.51	12.51

10. OTRAS OBLIGACIONES

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

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° 8, 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, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto.



11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

CAPACIDAD LEGAL:


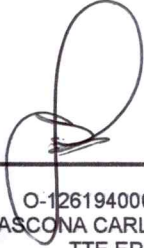

Habilitación para llevar a cabo la actividad económica materia de la contratación (presentar minuta).

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
TTE EP
JEFE CLASE I
NA: 621994200
ROLANDO M. GARCIA TORRES
EC SAC
CONTADOR CIA INT N° 112



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y REQUERIMIENTOS TÉCNICOS MÍNIMOS 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) aplicara 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 el numeral 2.6 de las bases.



7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

ITEM MEJORAMIENTO DE RANCHO	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
	1	AJÍ PANCA SECO S/ SEMILLA	KG	6.05
	2	AJOS MOLIDOS	KG	7.92
	3	CANELA	KG	43.58
	4	CLAVO DE OLOR	KG	4.80
	5	CHUÑO	KG	69.64
	6	COMINO MOLIDO	KG	20.43
	7	HONGO Y LAUREL	KG	51.08
	8	INFUSION	KG	11.89
	9	KION	KG	12.72
	10	MANI	KG	3.13
	11	MAYONESA	KG	10.43
	12	MOSTAZA	KG	12.30
	13	OREGANO	KG	6.67
	14	PALILLO	KG	17.10
	15	PASAS	KG	6.88
	16	PIMIENTA MOLIDA	KG	11.05
	17	SILLAO	KG	28.98
	18	SUSTANCIA DE CARNE Y/O GALLINA	KG	28.98
	19	TUCO TALLARIN	KG	10.22
	20	VAINILLA	KG	6.26
	21	VINAGRE TINTO	KG	100.08

8. DESCRIPCION

ITEM N° 1 – MEJORAMIENTO DE RANCHO

1. AJÍ PANCA SECO S/ SEMILLA

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

Características:

De color rojo oscuro, de aspecto arrugado y brillante generalmente, de sabor muy picante y característico, de olor aromático y natural, limpias y sanos.

El producto deberá estar libre de insectos, fragmentos de insectos y excremento de roedores.

La proporción de frutos inmaduros, marcados y quebrados no deberá exceder al 2%,

Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.

El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.

El producto debe haber alcanzado un grado de madurez óptimo, adecuado y comercial.

Presentación:

A granel, en bolsas plásticas de primer uso, resistentes, de hasta cinco (5) Kg.



Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

2. AJOS MOLIDOS

Es el producto elaborado con ajos sanos, limpios, pelados, triturados o finamente picados, conservadas en sal, vinagre u otro conservante permitido, con o sin adición de aceite y estabilizadores.

Se deberá emplear en la elaboración del producto, un mínimo de 70% de ajos.

Requisitos organolépticos:

- Consistencia: Pastosa.
- Color: Blanco cremoso.
- Olor: Característico.
- Sabor: Característico, ligeramente picado y salado.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 65%
- Cenizas totales: Máx. 22.5%
- Cloruro de sodio: Máx. 20,0 %
- Acidez expresada como ácido acético: Mín. 3.5%
- pH: Máx. 4

Presentación:

- Se deberá comercializar en los siguientes envases, los cuales deberán proteger al producto de la contaminación ambiental; debe ser inerte a la acción del contenido y que no comunique a este sabores extraños. Deberá ser impermeable al aceite y al agua.

Frascos/ galoneras/ baldes de PET de hasta 50 Kg.

Vida útil: 12 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y NTP 209.122.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.
- Cualquier otro requerido por el comprador

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

3. CANELA ENTERA

Son las capas de corteza interna, entera de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del género Cinnamomun. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos.





Características Organolépticas:

- Aspecto: Cáscara en forma de tubos o cilindros.
- Color: Pardo amarillento opaco.
- Olor: Característico, aromático.
- Sabor: Azucarado ligeramente picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 12%
- Almidón: Máx. 22%
- Cenizas totales: Máx. 5%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%
- Extracto etéreo: 0.8%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

Presentación:

- No deberá presentar elementos vegetales extraños a la especie.
- No deberá ser aromatizada artificialmente.
- No deberá presentar materias extrañas en un porcentaje superior al 1%.
- Deberá estar exenta de insectos vivos o muertos, materia terrosa, parásitos, mohos, suciedades y microorganismos que indiquen una manipulación defectuosa del producto.
- El envase deberá proteger a la canela de la humedad y contaminaciones. El material que se indica a continuación, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y/o químicas.

En presentación de bolsas o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.





4. CLAVO DE OLOR

Características: De tamaño, olor y sabor característico, seco, color marrón oscuro y/o claro según el producto, libre de partículas extrañas, y envasado en material de Polietileno de buena protección de 1 Kg., sin indicios de haber sido fumigado.

5. HARINA DE CHUÑO

Fécula de papa congelada en polvo, se entiende por Harina de Chuño al polvo fino o fécula que se obtiene moliendo el tubérculo.

Consiste en un polvo fluido sin grumos, libre de olor rancio o extraño al producto, color blanco, consistencia suave.

Vida útil: Hasta doce (12) meses.

Presentación:

Empaque Bolsa bilaminada de polietileno de baja densidad de 5 kg; o sacos de papel multicapa de 25 kg.

Rotulado:

El rótulo deberá indicar mínimamente lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto
- Lugar de procedencia.
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

6. COMINO MOLIDO

Son los frutos finamente molidos del *Cuminum cyminum*, deberá proceder de frutos maduros o próximos a la maduración, sanos, limpios y desecados.

Características Organolépticas:

- Aspecto: Fruto molido.
- Color: Pardo verdusco.
- Olor: Aromático característico.
- Sabor: Característico.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 10%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 4.0%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 18%
- Aceite esencial: Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^3$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia





- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

Presentación:

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos.
- No podrá ser aromatizado artificialmente.
- El envase deberá proteger al comino de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en este sus características físicas y químicas.

En presentación de bolsas de polietileno/ polipropileno de hasta 50 Kg.

Vida útil: 12 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a el, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

7. HONGOS Y LAUREL

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS HOJAS DE LAUREL

Son las hojas enteras, secas del *Laurus nobilis*.

Requisitos organolépticos:

- Tamaño: de 2 Cm a 5 Cm.
- Color: Verde claro a verde oscuro.
- Aspecto: Característico del producto.
- Sabor: Característico del producto.

Requisitos químicos:

- Humedad (m/m): 8 a 10%
- Cenizas totales (m/m) en base seca: Máx. 1%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico: Máx. 1%
- Fibra (m/m): Máx. 20%
- Contenido de aceite esencial (Cineol): Mín. 1.5%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de microorganismos aerobios estrictos o facultativos: < 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: < 10 UFC/g
- Numeración de bacterias del género Coli: < 10 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia/20g





Presentación:

- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No deberá contener materias extrañas al producto.
- No deberá ser coloreado ni aromatizado artificialmente.
- No deberá contener elementos vegetales extraños a la especie.
- Deberá estar libre de peciolo y tallos.
- Se deberá emplear envases que protejan al producto de la humedad y de las posibles contaminaciones. El siguiente material, deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará sus características físicas y químicas, ni comunicará sabores extraños al producto. Deberá ser impermeable al aceite, al aire y al agua.

La presentación requerida es en bolsas o frascos de hasta 50 Kg.

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038 y además deberá contener la leyenda "laurel" seguido de su clasificación (entero).

En forma específica en cada envase o rótulo adherido deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS HONGOS DESECADOS

Producto obtenido por desecación o liofilización de hongos comestibles de una sola especie, ya sean enteros o en lonjas.

Criterios de calidad:

Color, olor y sabor: Propios de la especie.

Contenido de agua: Máx. 13%

Defectos permitidos:

Impurezas minerales: Máx. 2%

Impurezas orgánicas de origen vegetal: Máx. 0.02% en peso.

Contenido de hongos dañados por larvas: Máx. 10%

Presentación:

El producto deberá mantenerse a una temperatura baja que conserve su calidad durante el transporte, almacenamiento y distribución hasta el internamiento a nuestra Entidad.

Se debe impedir que estos productos absorban humedad y sean atacados por ácaros o insectos, en particular polillas y gorgojos.

Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.

Rotulado:

Cada envase o rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador





- Peso neto.
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

8. INFUSIONES

Productos envasados en bolsas filtrantes para uso inmediato y que cumple con los requisitos establecidos en la NTP 209.228 1984 (Revisada el 2010).

Deberá ofrecerse infusiones de las siguientes hierbas:

- Manzanilla
- Hierbaluisa
- Hinojo
- Anís
- Toronjil

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias viables: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de E. coli: < 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g

Presentación:

- No deberá contener más del 2% de materias extrañas.
- No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.
- No podrá ser aromatizada ni coloreada artificialmente.

El envase deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.040, especialmente:

- La envoltura o capa interior deberá resistir su inmersión en agua hirviendo por lo menos 15 minutos, sin deshacerse ni dejar pasar partículas a la infusión, debiendo además estar libre de impresiones y colorantes, al igual que la pita que sujeta la etiqueta.
- Deberá ser inocuo e impermeable a líquidos y al vapor de agua.
- Deberá ser hermético y resistente a roturas y otros daños o que produzcan escapes de la hierba envasada.
- Cada envoltura interior filtrante deberá estar adherida al extremo de una pita y en cuyo otro extremo habrá una etiqueta que identifique al producto, los cuales también deberán ser inócuos.
- Los envases filtrantes se comercializarán con una envoltura inmediata exterior de modo que sea acogida la bolsa filtrante.
- El contenido del envase deberá ser como mínimo el 95% del peso neto declarado.

En envase primario y sobres de papel filtrante, en Caja de 100 bolsas filtrantes.

Vida útil: Mínimo 12 meses

Rotulado:

El rótulo deberá indicar especialmente lo siguiente:

- Nombre o razón social del fabricante o envasador.
- La leyenda de la hierba en infusión por ejemplo "Manzanilla"
- Autorización sanitaria.
- Peso neto.
- Fecha y código de producción.
- Fecha de vencimiento del producto.

En el caso de la hierba luisa esta deberá cumplir con la NTP 209.244 y la manzanilla con la NTP





209.228, para el caso de características organolépticas y químicas.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

9. KION

Jengibre entero fresco, que procede de rizomas fibrosas de forma irregular y de longitud no mayor de 20 cm. Semejando una mano, presentará ramificaciones o "dedos" de 3 cm a 6 cm de largo, y de 1 cm a 2 cm de ancho.

No deberá presentar parásitos y/o insectos vivos o muertos.

No deberá contener materias extrañas en un porcentaje mayor al 2,0%

No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos; en cantidades superiores a las descritas en el numeral 5.5 de la Norma Técnica Peruana N° 209.220.1984 (revisada el 2015) o cualquier otro agente biológico, químico o físico.

No deberá ser aromatizado artificialmente.

Características organolépticas:

- Olor: Característico del producto. No presentará olores desagradables.
- Sabor: Picante, característico del producto. No presentará sabor a rancio y amargo.
- Color: Corteza marrón pálido y sin corteza blanco amarillento.

Características químicas:

Deberá cumplir con las características químicas establecidas en la Tabla N° 1 del numeral 5.4 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)

Requisitos microbiológicos:

Deberá cumplir con los requisitos microbiológicos establecidos en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana 209.220.1984 (revisada el 2015)

Presentación:

Envase: Deberá ser de un material suficientemente inerte al producto; impermeable y que permita sus características físicas y químicas. Presentación de hasta cinco (5) Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, peso neto, número de lote.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

10. MANI

Características: El producto debe estar en buen estado, de olor agradable y fresco, no rancio y libre de aflatoxinas, sin muestras de partículas extrañas, seco, entero y no tener más del 1% de maní dañado, envasado en bolsas de polietileno de 5 kg.

Embasado y empacado: El envase primario y secundario debe cumplir con los artículos 118° y 119° del Decreto Supremo N° 007-98-SA "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.





Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

11. MAYONESA

Deberá estar envasado herméticamente en bolsas de 1 kilo y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mayonesa, deberá tener color, sabor y aroma característico

El envase secundario debe ser en cajas de cartón.

Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

12. MOSTAZA

Deberá estar envasado herméticamente en bolsas de 1 kilo y libre de toda materia extraña, tal como cortezas, grumos u otros, no deberá contener ninguna sustancia foránea a la naturaleza propia de la mostaza, deberá tener color, sabor y aroma característico.

El envasado secundario debe ser en cajas de cartón,

Rotulado, deben consignar el registro sanitario, marca productor, peso neto cantidad, composición autorización sanitaria, fecha de fabricación y vencimiento Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de fecha de vencimiento

13. OREGANO

Hojas secas del género perenne *Origanum*, especies y sub especies, pertenecientes a la familia de las lamiceas. Las hojas del orégano desecado son de un color pálido verde-grisáceo a un verde oliva.

Requisitos sensoriales:

- Aspecto: conforme al tipo de que se trate
- Color: Verde-grisáceo a un verde oliva.
- Sabor y olor: Olor fuerte y aromático y sabor característico aromático dulce, fresco, picante y ligeramente amargo exento de olor a humedad y de otros olores extraños.

No deberá tener materias extrañas al producto, como restos de origen animal, vegetal o mineral, distintos al producto.

Debe presentar ausencia de insectos vivos, y prácticamente ausencia de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores apreciables a la vista.

Debe cumplir con los requisitos microbiológicos contemplados en la Tabla N° 2 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190 así como con los requisitos químicos y físicos contemplados en la Tabla N° 03 de la Norma Técnica Peruana N° 209.190:2011/ENM 1 2013.

Vida útil: Hasta seis (6) meses.

Presentación:

Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.

Rotulado





La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

14. PALILLO

Es el producto constituido por los rizomas primarios o secundarios, previamente curados, de la especie *Curcuma long Linnaeus*.

Requisitos químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas totales (m/m): Máx. 8%
- Cenizas insolubles en ácido clorhídrico al 10% (m/m): Máx. 1.5%
- Cúrcuma Mín.: 2%
- Extracto alcohólico: Mín. 5%
- Extracto etéreo: mín 10%
- Fibra Máx: 5%
- Aceite esencial: Mín. 4%



Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de enterobacterias: $\leq 10^2$ UFC/g
- Salmonella: Ausencia/50g
- Numeración de bacterias coliformes: ≤ 100 UFC/g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus Coagulasa positiva: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: $\leq 10^2$ UFC/g

Requisitos higiénico-sanitarios:

La cúrcuma entera deberá estar libre de insectos vivos, muertos y/o fragmentos, mohos y de cualquier otro agente contaminante.

Presentación:

- No deberá presentar agregados de féculas extraños a la especie.
- El contenido de impurezas no excederá del 2% (m/m).
- Deberá estar exenta de colorantes artificiales.
- Estar libre de cualquier olor mohoso o rancio.
- El envase deberá ser un envase limpio, sano y seco, hechos de un material que no afecte el producto y que lo proteja de la absorción de humedad y de la pérdida de aceites volátiles. El envase requerido es el siguiente:

En presentación de bolsa, o balde plástico de hasta 20 Kg.

Vida útil: Mínimo 12 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador





Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

15. PASAS

Es el producto elaborado con uvas provenientes de las diferentes variedades de la especie *Vitis vinífera* L. fitosanitariamente sanas, limpias, convenientemente maduras y libres de cualquier residuo de pesticidas, a las cuales se las ha deshidratado.

El producto requerido por nuestra Entidad es sin semillas y de color negro.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser cuidadosamente lavadas, libre de toda sustancia extraña como insecticidas y fungicidas.

Las uvas empleadas en la elaboración de pasas deberán ser lavadas con agua acidulada a la temperatura de 20°C cuando provengan de plantas rociadas con productos arsenicales.

Las uvas deberán ser cosechadas a 21° Brix aproximadamente.

Requisitos generales:

Contenido de humedad será de 25% como máximo.

No deberá presentar impurezas minerales provenientes de piedras u otros materiales objetables.

No presentarán hojas o pedazos de ellas y otros elementos vegetales extraños.

Requisitos organolépticos:

Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas

Color: negro propio

Olor: propio

Sabor: propio

Requisitos microbiológicos:

El producto estará libre de microorganismos patógenos y de los causantes de la descomposición así como de las sustancias producidas por ellos.

Presentación:

Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación bolsas de hasta un (1) Kg.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.





16. PIMIENTA MOLIDA

Es el fruto del árbol de la pimienta (*Piper nigrum* L.), recolectado antes de su maduración y desecado. No deberá contener ninguna materia extraña.

Características Organolépticas:

- Aspecto: poco heterogéneo grueso o fino.
- Color: Ceniza oscura, mezcla de partículas negras y partículas plumizas.
- Olor: Característico, aromático y punzante.
- Sabor: Picante.

Requisitos físico-químicas:

- Humedad: Máx. 13%
- Cenizas: Máx. 7%
- Residuo mineral fijo soluble en agua: Máx 3.5%
- Residuo mineral fijo insoluble en ácido clorhídrico (1+9): Máx. 1.5%
- Extracto étero: Mín. 7%
- Extracto alcohólico (calculado sobre materia seca): Mín. 8%
- Fibra cruda: Máx. 15%
- Aceite esencial: Mín. 1%

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias: $\leq 10^5$ UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias: $\leq 10^4$ UFC/g
- Numeración de Enterobacteriacias: ≤ 10 UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia
- Numeración de bacterias del género Coli: ≤ 0.1 /g
- E. coli: Ausencia
- Staphylococcus aureus: Ausencia
- Streptococcus: Ausencia
- Numeración de Bacillus cereus: ≤ 10 UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor: ≤ 50 UFC/g
- Numeración de hongos y levaduras: ≤ 10 UFC/g

No deberá presentar parásitos.

Presentación:

- No deberá presentar alteraciones producidas por ataque de microorganismos
- No deberá contener otra clase de almidón diferente al propio de la pimienta.
- No se permitirá materia terrosa, bayas y pedúnculos.
- El envase deberá proteger a la pimienta de la humedad y contaminaciones. El material deberá ser resistente a la acción del producto y no modificará en éste, sus características físicas y químicas. El envase requerido es el siguiente:

En bolsa o balde de plástico de hasta 20 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

El rótulo deberá cumplir con lo establecido en la NTP 209.038.

En forma específica en cada envase o rótulo adherido a él, deberá especificarse lo siguiente:

- Nombre del producto y nombre comercial
- Nombre y dirección del procesador o envasador
- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.





Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

17. SILLAO

Producto elaborado a base de soya, de calidad "primera"

Presentación:

Envase sellado y rotulado según NTP 209.038:2009 Alimentos Envasados. El envase requerido es el siguiente:

Botella de PET hasta de 5 litros.

Vida útil: Hasta cinco (5) años.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

18. SUSTANCIA DE CARNE

Es un polvo enriquecido y concentrado al fuego, preparado con carne de res, legumbres y finas especias para realzar el sabor de las recetas, dándoles un toque especial

Calidad: De primera.

El producto debe estar debidamente sellado, exento de sabores, y olores extraños.

Vida útil: hasta 12 meses.

Presentación:

Bolsa herméticamente sellada por 500 grs, resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

19. TUCO TALLARIN

No deberá presentar síntomas de rancidez, sabores, colores u olores que indiquen descomposición.

Vida útil: no menor de 18 meses.





Presentación:

En sobres de 100 gr., resistente a la manipulación, transporte y almacenaje.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

20. VAINILLA

Denominada también esencia de vainilla. Es la esencia aromática, con aroma a vainilla.

Es un endulzante sin calorías.

Presentación:

Botellas por 1 litro.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

Transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

21. VINAGRE TINTO

Tinto, de primera calidad.

Fecha de vencimiento: Mínimo de seis (6) meses.

Presentación:

En botella de 250 ml, 500 mm l o de 01 litro. Herméticamente sellado y con precinto de seguridad.

Rotulado

La información mínima que debe contener el rotulado del producto es: nombre del producto, nombre o razón social y dirección del productor, procedencia (lugar o país de origen) peso neto, número de lote, número de registro sanitario y fecha de vencimiento.

transporte:

Los productos deberán transportarse en vehículos que no deberán transmitir características indeseables que impidan el consumo del producto.

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, desde junio hasta octubre del 2024.





CROMNOGRAMA DE ENTREGA

ITEM MEJORAMIE NTO DE RANCHO	N °	DESCRIPCION	U/ M	CANTIDAD	JUN	JUL	AGO	SET	OCT
	1	AJI PANCA SECO S/ SEMILLA	KG	6.05	1.21	1.21	1.21	1.21	1.21
	2	AJOS MOLIDOS	KG	7.92	1.58	1.58	1.58	1.58	1.58
	3	CANELA	KG	43.58	8.72	8.72	8.72	8.72	8.72
	4	CLAVO DE OLOR	KG	4.80	0.96	0.96	0.96	0.96	0.96
	5	CHUÑO	KG	69.64	13.93	13.93	13.93	13.93	13.93
	6	COMINO MOLIDO	KG	20.43	4.09	4.09	4.09	4.09	4.09
	7	HONGO Y LAUREL	KG	51.08	10.22	10.22	10.22	10.22	10.22
	8	INFUCION	KG	11.89	2.38	2.38	2.38	2.38	2.38
	9	KION	KG	12.72	2.54	2.54	2.54	2.54	2.54
	10	MANI	KG	3.13	0.63	0.63	0.63	0.63	0.63
	11	MAYONESA	KG	10.43	2.09	2.09	2.09	2.09	2.09
	12	MOSTAZA	KG	12.30	2.46	2.46	2.46	2.46	2.46
	13	OREGANO	KG	6.67	1.33	1.33	1.33	1.33	1.33
	14	PALILLO	KG	17.10	3.42	3.42	3.42	3.42	3.42
	15	PASAS	KG	6.88	1.38	1.38	1.38	1.38	1.38
	16	PIMIENTA MOLIDA	KG	11.05	2.21	2.21	2.21	2.21	2.21
	17	SILLAO	KG	28.98	5.80	5.80	5.80	5.80	5.80
	18	SUSTANCIA DE CARNE Y/O GALLINA	KG	28.98	5.80	5.80	5.80	5.80	5.80
	19	TUCO TALLARIN	KG	10.22	2.04	2.04	2.04	2.04	2.04
	20	VAINILLA	KG	6.26	1.25	1.25	1.25	1.25	1.25
	21	VINAGRE TINTO	KG	100.08	20.02	20.02	20.02	20.02	20.02

10. OTRAS OBLIGACIONES

PARA LOS ITEMS N° 1, 2, 7, 9 Y 10

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° 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18,19 Y 21

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

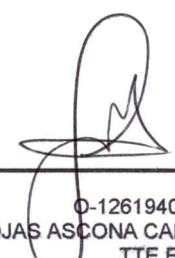
Se requerirá como criterio de calificación que cumpla con experiencia hasta 3 veces el valor estimado.

- 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
TTE EP
JEFE CLASE I



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