

"AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO"



COTIZACIÓN
ADQUISICION DE BIENES

AÑO	2024
FECHA DE SOLICITUD	24/04/2024

Sirva(n)se cotizar los precios de los bienes que se detallan a continuación y entregarnos al correo oec_2024_02@hotmail.com,
Teléfono: 927721230

PROYECTO/ACTIVIDAD/OBRA: "AQUISICION DE SUMINISTROS DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA
SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERIA "

ITEM	DESCRIPCION	UND. DE MEDIDA	CANT.	MARCA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
01	ACEITUNA NEGRA MIXTA	KILO	1,007.5429			
02	CONSERVA DE SALCHICHA	KILO	839.3143			
03	MEJORADOR DE PAN	KILO	403.8400			
04	MANTECA VEGETAL	KILO	1,152.00			
05	MARGARINA VEGETAL	KILO	1,113.60			
06	MERMELADA DE FRESA	KILO	1,113.60			
07	SILLAO OSCURO	KILO	306.8800			
08	MANI ENTERO	KILO	192.00			
09	MAYONESA X 1KG	KILO	96.00			
10	REQUESON	KILO	96.00			
11	KION FRESCO	KILO	96.00			
12	PASAS SIN PEPA	KILO	76.80			

NOTA: Se adjunta las especificaciones técnicas.

INFORMACIÓN ADICIONAL REQUERIDA

GARANTÍA COMERCIAL		SON FÁCILES DE OBTENER EN EL MERCADO	
PLAZO DE ENTREGA		SE COMERCIALIZAN BAJO UNA OFERTA ESTÁNDAR ESTABLECIDA POR EL MERCADO	
LUGAR DE ENTREGA		FORMA DE PAGO	
PROVEEDOR SE DEDICA AL OBJETO DE LA CONTRATACIÓN		DISPONIBILIDAD INMEDIATA	
CUMPLE CON LAS EE. TT. O LA CONTRATACIÓN IGUAL O SIMILAR AL REQUERIMIENTO		LOS BIENES NECESITAN SER FABRICADOS	

NOMBRE O RAZON SOCIAL:.....

RUC:.....CONTACTO.....

DIRECCION:.....

TELEFONO Y/O CELULAR N°:.....EMAIL.....

**“AÑO DEL BICENTENARIO, DE LA CONSOLIDACIÓN DE NUESTRA INDEPENDENCIA, Y DE LA
CONMEMORACIÓN DE LAS HEROICAS BATALLAS DE JUNÍN Y AYACUCHO”**

Firma nombre y apellidos



PERÚ

Ministerio de
Defensa

Ejército del
Perú

IV División
de Ejército

31ª Brigada
de Infantería

Batallón de
Servicios N° 31

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Huancayo, 01 de abril del 2024

OFICIO N° 0107/31° BRIG INF/BS N° 31/CIA INT/11.00

Señor : CRL INF
ROY ALEX ALIAGA MARAVI
Jefe de Estado Mayor Administrativo – EL TAMBO
(NEG ABASTO - OEC)

Asunto : Remite cuadro de requerimiento de **alimentos y especificaciones Técnicas de Clase I para el Personal TSMV** de la 31° Brigada de Infantería, correspondiente al mes de abril AF- 2024.

Ref. a) OFICIO N° 099/31° BRIG INF/BS N° 31/CIA INT/11.00 27 marzo 2024
b) OFICIO N° 037/31° BRIG INF/BS N° 31/CIA INT/11.00 01 de abril 2024

Por especial encargo del Señor Teniente Coronel Comandante del Batallón de Servicios N° 31, tengo el honor de dirigirme a Ud., para saludarlo muy cordialmente y a la vez manifestarle lo siguiente:

- Con documento de referencia "a" se presentó el requerimiento de alimentos de clase I de alimentos del Personal TSMV de la 31° Brigada de Infantería, correspondiente al mes de abril AF- 2014.
- Con documento de referencia "b", se presentó el informe de desabastecimiento de víveres diversos, condimentos y especerías.
- Por lo cual se adjunta al presenté el requerimiento de Víveres Diversos, Condimentos y Especerías de alimentos de Clase I del Personal TSMV de la 31° Brigada de Infantería, correspondiente al mes abril AF- 2024.

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



DISTRIBUCION



0-2602217818-0+
JUAN MENDOZA MOYA
MY INT
CMDE CIA INT N° 31

- OEC..... 01
- ARCHIVO 01/02

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE TROPA SERVICIO MILITAR VOLUNTARIO DE LA 31ª BRIGADA DE INFANTERÍA

1. FINALIDAD PÚBLICA

El presente proceso busca contar abastecer de alimentos a la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Área Usaria) de la 31ª Brigada de Infantería, para el racionamiento del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de la 31ª Brigada de Infantería para el mes de abril AF-2024.

2. OBJETIVOS DE LA CONTRATACIÓN

Objetivo General:

Abastecer de alimentos ÍTEM PAQUETE N°01 "Viveres Diversos, Condimentos y Especerías" a la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Área Usaria) de la 31ª Brigada de Infantería., para el racionamiento del personal de Tropa Servicio Militar Voluntario de la 31ª Brigada de Infantería para solventar mes de abril AF-2024.

Objetivo Específico:

Contar con un proveedor de carácter de muy urgente que pueda suplir las necesidades de abastecer de alimentos de "Viveres Diversos, Condimento y Especerías".

3. ANTECEDENTES

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



4. LUGAR Y PLAZO DE EJECUCIÓN

PLAZO DE ENTREGA

Para el Ítem Paquete N°1 "Viveres Diversos, Condimentos y Especerías" será el plazo será dos (02) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los Puestos de Comando y Bases Contrterroristas (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega), asimismo los costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad.

PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

El plazo de ejecución del suministro de bienes será para un mes, el cronograma de entrega se le hará llegar al postor ganador de la Buena Pro, al momento de la suscripción del contrato.

LUGAR DE ENTREGA

Los artículos de los ÍTEM PAQUETE N° 01 "Viveres Diversos, Condimentos y Especerías", se internarán inicialmente en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo), para luego de la

verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los siguientes lugares (donde se computará igualmente un plazo de dos (02) días adicionales para su entrega):

CORREDOR	UNIDAD	LUGAR DE INTERNAMIENTO	UBICACIÓN Distrito - Provincia - Departamento
SIERRA	BS N° 31 y PPUU	Cuartel 9 de Diciembre.	Chilca - Huancayo - Junín
	Estado Mayor	Comandancia	El tambo - Huancayo - Junín
	BS N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción - Junín
	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Huachocolpa"	Huachocolpa - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Cochabamba Grande"	*C.P. Cochabamba - Tintay Punco - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Huallhua"	*C.P. Huallhua - Pucacolpa - Huanta - Ayacucho
		B.C.T "Fundición"	Colcabamba - Tayacaja - Huancavelica
	B.C.T N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja - Junín
		B.C.T "Mirador"	Anexo San Antonio de Alegría - Santo Domingo de Acobamba - Huancayo - Junín
		B.C.T "Andamarca"	Andamarca - Concepción - Junín
		B.C.T "Limoná"	Surcubamba - Tayacaja - Huancavelica
		B.C.T "Acobamba"	Santo Domingo de Acobamba - Huancayo - Junín
SELVA	B.C.T N° 79	P.C "Micaela Bastidas"	*C.P. Micaela Bastidas - Pangoa - Satipo - Junín
		B.C.T "Somabeni"	*C.P. Somabeni - Pangoa - Satipo - Junín
	B.C.T N° 312	P.C "Villa María"	Villa María - Pangoa - Satipo - Junín
		B.C.T "Chichireni"	**CC. NN. Chichireni - Pangoa - Satipo - Junín
		B.C.T "Anapati"	**CC. NN. Anapati - Pangoa - Satipo - Junín
	B.C.T N° 324	P.C "Valle Esmeralda"	*C.P. Valle Esmeralda - Rio Tambo - Satipo - Junín



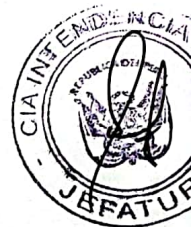
		B.C.T "San miguel del Ene"	*C.P San Miguel del Ene - Vizcatán del Ene - Satipo Junín
		B.C.T "Nueva Libertad"	*C.P Nueva Libertad - Vizcatán del Ene - Satipo Junín
	C.E.C N° 31	P.C "Sonomoro"	**CC. NN. San Antonio de Sonomoro - Pangoa - Satipo - Junín
	Cia. Transportes	P.C "Mazamari"	Mazamari - Satipo Junín
	C.I.R N° 31	P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui - Chanchamayo - Junín

* C.P. (Centro Poblado)

** CC. NN. (Comunidad Nativa)

5. CONFORMIDAD

La conformidad estará en base a la calidad del producto debe ceñirse estrictamente a las características del bien especificado, para lo cual el proveedor internará inicialmente en el almacén de la Compañía Intendencia del Batallón de Servicios N° 31 (Sito en el Distrito de Chilca - Huancayo), para luego de la verificación por el Comité de Recepción continúen con la distribución hacia los Puestos de Comando y Bases Contrterroristas, si se encontraran observaciones en los producto serán devueltos al proveedor otorgándoles un plazo máximo de dos (02) días calendarios para su reposición. Este bien será entregado con guía de remisión respectiva la que al final será firmada en señal de conformidad.



5. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
ÍTEM PAQUETE N°01 "VÍVERES DIVERSOS Y CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"			
1	ACEITUNA NEGRA MIXTA	Kilo	1,007.5429
2	CONSERVA DE SALCHICHA	Kilo	839.3143
3	MEJORADOR DE PAN	Kilo	403.8400
4	MANTECA VEGETAL	Kilo	1,152.0000
5	MARGARINA VEGETAL	Kilo	1,113.6000
6	MERMELADA DE FRESA	Kilo	1,113.6000
7	SILLAO OSCURO	Litro	306.8800
8	MANI ENTERO	Kilo	192.0000
9	MAYONESA X 1 KG	Kilo	96.0000
10	REQUESÓN	Kilo	96.0000
11	KION FRESCO	Kilo	96.0000
12	PASAS SIN PEPA	Kilo	76.8000

6. DESCRIPCIÓN DE LOS ARTÍCULOS

ACEITUNA

DESCRIPCIÓN GENERAL

La aceituna negra es el fruto de la variedad de olivo cultivado. (*Olea europea sativa* hoffg, link), sano, cosechado en el estado de madurez y de calidad óptima.

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Las aceitunas negras obtenidas de frutos cosechados en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar según la zona de producción y época de la cosecha, un color rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

Para la conservación del producto está permitido el uso de ingredientes facultativos:

- Agua
- Sal (cloruro de sodio)

La salmuera para aceitunas negras (solución salina mínima de 7%)

El peso escurrido mínima 40% del producto.

VIDA ÚTIL

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



UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Bidones de 10-20 kilogramos.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada bidón deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

Denominación del producto

Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.

Información nutricional

Código de producción

Fecha de vencimiento

Peso neto

Registro sanitario

Lugar de origen

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envase resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Bidón de primer uso.

El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

Norma técnicas peruanas: N.T.P. 209.098 2006 Aceituna de mesa

CONSERVA DE SALCHICHA

DESCRIPCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS DEL BIEN

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

VIDA ÚTIL

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

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Latas (425 gramos)

Caja x 24 o 12 latas.

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

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada lata deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto

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

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Envasada en lata de 425 grms, debiendo tener inscritos la marca, calidad, procedencia, fecha de producción, fecha límite de consumo del producto, según las cantidades solicitadas, debe ser envasada en tal forma que el producto quede preservado y protegido en cuanto se refiere a su sanidad, contaminación, contenido de humedad y acción de la luz; el envase debe ser hermético y así proteger el producto, sin golpes, ni hinchamientos, ni oxidación, ni picaduras.

MEJORADOR DE PAN

DESCRIPCIÓN GENERAL

Se define como mejorador de pan, es una mezcla de aditivos en harinas que se utiliza, como su nombre lo dice, para mejorar el proceso de panificación.

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MEJORADOR DE PAN es de Un (01) año, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad

Sacos de papel/ polietileno/polipropileno de 5 Kg.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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



ENVASE

El envase será debidamente asegurado contra la contaminación, pérdida o derrame, éstos deberán ser nuevos, estar limpios, ser resistentes, y estar bien sellados, envases que salvaguarden el resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad.

MANTECA VEGETAL

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

VIDA ÚTIL

es de seis (06) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31^a Brigada de Infantería.



UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)
Caja de cartón corrugado x 10 kilogramos.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada caja deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

Bolsa de material laminado de PEBD resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO

Caja de cartón corrugado de primer uso.

El embalaje deberá ser resistente al manipuleo y almacenamiento.

No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

a. Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

b. NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.



MARGARINA VEGETAL

DESCRIPCION GENERAL

Este producto debe ser apto para el consumo humano, requerido para untar al pan que se entrega diariamente en el desayuno.

Se entiende por margarina vegetal el alimento en forma de emulsión líquida o plástica, generalmente del tipo agua/aceite y obtenida sobre todo a partir de grasas y aceites comestibles que no proceden de la leche. Compuesta por aceites y grasas comestibles, agua, sal, leche, emulsificante, lícitinas, preservantes, antioxidantes, ácido cítrico y vitaminas, saborizantes, hierro, etc.

CARACTERISTICAS DE CALIDAD

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

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

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MARGARINA VEGETAL es de seis (06) meses, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = kg

Barras de 02 kg. En cajas de cartón.

ROTULADO DEL PRODUCTO

Cada pote de margarina vegetal deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

ENVASE

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



MERMELADA DE FRESA

DESCRIPCIÓN GENERAL

Producto obtenido de la fresa, jalea con suspensión de trozos de la fruta (fresa) o la corteza de ella, de apariencia clara y transparente, contienen aditivos alimentarios permitidos según normas

CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD

Características físico-químicas

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

VIDA ÚTIL

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para la mermelada de fresa es 12 meses, garantizando en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

UNIDAD DE MEDIDA

Unidad = kilogramo

Balde de plástico 20 Kg

ROTULADO DEL PRODUCTO

Para el producto Mermelada de fresa, deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, Artículo 116° y 117° del "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", indicando en forma impresa, legible y en idioma castellano lo siguiente.

- Denominación del producto
- Nombre o razón social del productor, envasador o vendedor; en el caso de productos importados nombre o razón social del importador.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO

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

BASE LEGAL DE CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO

Legislación nacional a la que deberán sujetarse la producción, transporte, fabricación, almacenamiento, fraccionamiento, elaboración y expendio de los alimentos y bebidas de consumo humano con la finalidad de garantizar su inocuidad:

- A) Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas.
- B) Norma técnicas peruanas:
NTP 203.047:1991 (revisada el 2017) Mermelada de frutas



SILLAO

Descripción general

La salsa de soja o soya, también conocida como sillau, sillao, siyau o siyao, se elabora mediante cuatro ingredientes básicos: soja, trigo, sal y agua. Se requiere realizar una selección cuidadosa de los ingredientes, ya que influyen directamente en el sabor y el aroma del producto. Las características singulares de salsa de soja se originan principalmente de las proteínas contenidas en la soja. Los hidrocarburos contenidos en el trigo son el componente que da a la salsa de soja un fino aroma, el trigo le agrega la dulzura a esta salsa; la sal se disuelve en agua. Esta sal y solución de agua controla la propagación de las bacterias durante el proceso de elaboración y actúa como conservante.

Características de calidad

- | | |
|--------------------|------------------|
| - pH | 3.9 + 0.3 |
| - Valor energético | 50 kcal / 210 kJ |
| - Glúcidos | 8.6 g |
| - Azúcar | 5 g |

- Total grasa	0.07 g
- Grasa saturada	0 g
- Proteínas	3.8 g
- Sal	3076 mg

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SILLAO de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= litro

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116º y 117º del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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



Envase primario para internamiento

- Envase de plástico HDPE de la botella y la tapa de plástico de 1 litro aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.

MANI ENTERO

Descripción general

Es una legumbre de la familia de las Fabaceae, cuyos frutos son considerados frutos secos que contienen semillas apreciadas en la gastronomía.

Características de calidad

Características químicas

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

Características físicas

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

Vida útil

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



Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

Envase primario para internamiento

- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Fundas de poliéster / polietileno de un espesor de 12 / 50 micrones, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 011.300:1975 (Revisada el 2016) MANI ENTERO

MAYONESA

Descripción general

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

Características de calidad

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

Vida útil

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

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

- Denominación del producto



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

Envase primario para internamiento

- Envase de vidrio o de un material adecuado que proteja el producto de la contaminación y del contacto con el aire, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.



Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.033:1974 (revisada el 2017) MAYONESA

REQUESÓN

Descripción general

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

Características de calidad

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| - Valor Energético | 588 Kj (141 kcal) |
| - Grasas | 9 g |
| - de las cuales saturadas | 6 g |
| - Hidratos de carbono | 5 g |
| - de los cuales azúcares | 3 g |

14-21

- | | |
|-----------------|----------|
| - Proteínas | 10 g |
| - Sal | 0,6 g |
| - Extracto seco | 24 % mín |

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto REQUESON de (10) días, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116º y 117º del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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



Envase primario para internamiento

- Tarrina - 250 gramos y tapa con sistema inviolable abre fácil, ambas realizadas en polipropileno de uso alimentario, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.

- Normas técnicas peruanas:
NTP 202.194:2010 REQUESON

KION

Descripción general

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

Características de calidad

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

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto KION de (12) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

Envase primario para internamiento

- Envasados en saco de polipropileno, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento



- Envasados en saco de polipropileno de 25 kg aproximadamente, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.220:1984 (revisada el 2015) KION

PASAS

Descripción general

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



Características de calidad

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

Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PASAS RUBIAS O BLANCAS de (02) meses, garantizado en condiciones de almacenamiento sin refrigeración y a temperatura ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

Unidad de medida

Unidad= kilogramo

Rotulado del producto

Cada paquete deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispuesto en el Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116° y 117° del

Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo siguiente:

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

Envase primario para internamiento

- Envase flexible BOPP/BOPP de aproximadamente 100 a 200 gramos, resistente al transporte, manipuleo. Almacenamiento e impermeable al agua y aceite.
- No se acepta envases elaborados de materiales reciclados o que contengan metales pesados como arsénico, cobre, antimonio, mercurio, plomo, uranio, zinc, cadmio u otros materiales que pueda ser absorbido por el producto.

Embalaje para internamiento

- Cajas de cartón corrugados, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

Base legal de cumplimiento obligatorio

- Decreto supremo N° 007-98-SA reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas
- NTS N° 071-MINSA/DIGESA-V.01 norma sanitaria sobre criterios microbiológicos de calidad sanitaria e inocuidad para los alimentos y bebidas de consumo humano.
- Decreto supremo N° 004-2011-AG reglamento de inocuidad alimentaria.
- Normas técnicas peruanas:
NTP 209.144:1980 (revisada el 2017) PASAS RUBIAS O BLANCAS



8. DOCUMENTACIÓN PARA ACREDITAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

El postor deberá presentar una declaración jurada de cumplimiento de las Especificaciones Técnicas, detallando las características técnicas propias de los sub-ítems o productos que componen el ítem paquete ofertado por el postor, señalando en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen), así como el fabricante y/o productor y/o distribuidor (de ser el caso), tiempo de vida útil o de almacenamiento del producto según su naturaleza, como también la cantidad, calidad, presentación

TRANSPORTE Y SEGUROS

El transporte, almacenamiento y comercialización de los alimentos para personas se efectuará en cajas, canastas, sacos u otros envases apropiados que eviten el contacto del mismo con el suelo o plataforma del transporte, de acuerdo a lo establecido en el D.S. 007-98-SA Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas.

El medio de transporte deberá contar con la documentación necesaria para su traslado final a los distintos almacenes, según lo establecido en el numeral 4. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.



9. GARANTÍA COMERCIAL

Alcance de la garantía:

Contra deterioro prematuro posterior al internamiento de los bienes.

Condiciones de la garantía

En caso de encontrarse algún defecto o alteración posterior a la recepción y conformidad de los bienes, el proveedor deberá subsanar o realizar el cambio respectivo en un plazo máximo de dos (02) días calendarios, sin representar costo alguno a la Entidad.

10. REQUISITOS DE PROVEEDOR

- ✓ El Contratista es responsable ante la Entidad de cumplir con la entrega de los bienes objeto del presente proceso, debiendo cumplir con las especificaciones establecidas en las respectivas Especificaciones Técnicas establecidas.
- ✓ Ser persona natural o jurídica, contar con inscripción vigente en el Registro Nacional de Proveedores.
- ✓ Debe dedicarse a la venta de alimentos para personas y/o similares y no estar impedida para contratar con el estado.

Requisitos:

El postor debe contar con:

a. ÍTEM PAQUETE N°01 "VIVERES DIVERSOS, CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"

Registro Sanitario emitido por DIGESA y Autorización Sanitaria del establecimiento que realiza el procesamiento primario otorgado por el SENASA, según el art. 33° del D.S. N° 004-2011-AG. **(Obligatorio para todos los productos con procesamiento primario)**

Acreditación:

1) ÍTEM PAQUETE N°01 "VIVERES DIVERSOS, CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"

Copia simple del Registro Sanitario de los bienes componentes del ítem-paquete excepto para la levadura, emitido por DIGESA a nombre del titular del Registro, el mismo que deberá coincidir con la unidad de medida, peso y presentación detallada en las Especificaciones Técnicas del requerimiento. Debiendo haber sido elaborados en plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente (debiendo remitir copia simple), emitido por DIGESA, de acuerdo al decreto supremo N° 007-98 SA y Decreto Supremo N 004-2014-SA. En el caso de que algún producto no provenga de plantas que cuentan con validación Técnica Oficial del Plan HACCP vigente, emitido por DIGESA, el postor debe presentar: una declaración jurada indicando que dicho producto ha sido almacenado en el almacén del postor o de un tercero.

Copia simple del Certificado Autorización de Apertura de Funcionamiento de Planta y/o Establecimiento para Procesamiento Primario de los Alimentos Agropecuarios, autorizados por el Área de Inocuidad alimentaria de SENASA, en cumplimiento al DS N° 004-2011-AG., a nombre del titular del establecimiento.
(Obligatorio para los sub ítems número 1 y 4 Y/o para los productos con procesamiento primario)

11. CONDICIONES DEL SUMINISTRO

Los bienes ofertados deberán cumplir estrictamente con las especificaciones técnicas establecidas, además de señalar la calidad, marca, procedencia (país o lugar de origen) y presentación de acuerdo a lo estipulado en cada una de las especificaciones técnicas.



Sistema de Contratación

La contratación se realizará por Suma Alzada

12. FORMA DE PAGO

La Entidad realizará el pago de la contraprestación pactada a favor del contratista se efectuará en un solo pago, previa conformidad del área usuaria correspondiente.

Para efectos del pago de las contraprestaciones ejecutadas por el contratista, la Entidad debe contar con la siguiente documentación:

- ✓ Recepción del área del almacén.
- ✓ Informe del funcionario responsable del Comité de Recepción de Bienes emitiendo la conformidad de la prestación efectuada.
- ✓ Comprobante de pago.

13. PENALIDADES

Penalidad por mora en la ejecución de la prestación:

En caso de retraso injustificado del contrato en la ejecución de las prestaciones objeto de contrato, la entidad le aplica automáticamente una penalidad por mora por cada día de atraso. La penalidad se aplica automáticamente y se calcula de acuerdo la siguiente formula:

Penalidad diaria = $\frac{0.10 \times \text{Monto}}{F \times \text{Plazo en días}}$

F x Plazo en días

Donde F tiene los siguientes valores:

- a) Para plazos menores o iguales a sesenta (60) días, para bienes, servicios en general, consultorías y ejecución de obras: F=0.40.
- b) Para plazos mayores a sesenta (60) días:
 - b.1) Para bienes, servicios y consultorías: F=0.25.



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