

**Anexo N° 2**

Solicitud de cotización						
1	Número y fecha del documento	Número	004-2023			
		Fecha	16/02/2023			
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ra BRIGADA DE INFANTERIA			
		RUC	20131369124			
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO			
		Teléfono(s)	064-254902			
		Correo electrónico	oec_31bi_ep@hotmail.com			
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO			
3	Datos del proveedor	Nombre o razón social	INVERSIONES ALMARO			
		RUC	20600071531			
		Dirección	ASC. QUIJANO MENDIVEL MZ G LOTE 09			
		Teléfono(s)	944530694			
		Correo electrónico	<a href="mailto:inversionesalmaro@hotmail.com">inversionesalmaro@hotmail.com</a>			
		Representante o persona de contacto	MADALENI ROJAS NAJARRO			
4	Objeto de la contratación	Objeto de la contratación	Bienes	X	Servicios	
		Descripción del objeto de la contratación	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 31RA BRIGADA DE INFANTERÍA – HUANCAYO.			
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	X	Términos de referencia	
5	Información complementaria					
	Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.					
6	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;">  <p>O-2599976863-O+ DAVID POMA SERRANO MY EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</p> </div> </div>					
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones						

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 31ra BRIGADA DE INFANTERÍA.

#### **1. FINALIDAD**

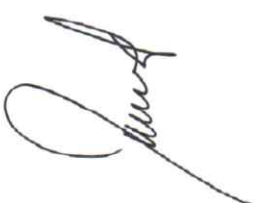
El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Compañía Intendencia N° 31 (Área Usuaría) de la 31ra Brigada de Infantería, para el racionamiento del personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales de la 31ra Brigada de Infantería para el mes de febrero -2023.

#### **2. ANTECEDENTES**

En cumplimiento a lo dispuesto por el escalón superior, la 31ra Brigada de Infantería aplicará la modalidad de JERO para el racionamiento del Personal de Oficiales, Técnicos y Sub Oficiales de todas las Unidades y Pequeñas Unidades de esta Gran Unidad de Combate; por lo que la Compañía Intendencia, Unidad a cargo de la alimentación de todo el Personal de Oficiales, Técnicos Y Sub Oficiales de la 31ra Brigada de Infantería, deberá distribuir alimentos de buena calidad, que aporten las proteínas y energía necesaria para el desarrollo de las actividades diarias,

#### **3. PLAZO DE ENTREGA**

El plazo de entrega será:



Para el Ítem Paquete N° 01 "Viveres Diversos" e Ítem Paquete N° 03 "Condimentos y Especerías", dos (02) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), en el Almacén General del 31ª Brigada de Infantería (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 Contraterroristas (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).

Para el Ítem Paquete N° 02 "Verduras y Carne" dos (02) días calendarios después de notificada la Orden de Compra (Correo electrónico y/o físico), internándose directamente en los Puestos de Comando y Bases Contraterroristas (Costos de distribución asumidos por el proveedor en su totalidad).

#### **4. LUGAR DE ENTREGA**

Los artículos de los Ítem Paquete N° 01 "Viveres Diversos" e Ítem Paquete N° 03 "Condimentos y Especerías" se internarán inicialmente en el Almacén General del 31ra Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo, lugar donde se determinará el plazo de entrega), 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
	CIA PM N° 31	Base "Concepción"	Concepción - Concepción - Junín
	B.C.T N° 43	P.C. "Pampas"	Pampas – Tayacaja – Huancavelica
		B.C.T "Huachocollpa"	Huachocollpa - 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 "Limonai"	Surcubamba – 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 "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 Maria"	Villa Maria - 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)

El ítem Paquete N° 02 "Verduras y Carne" se internarán directamente en los siguientes lugares:

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 N° 311	P.C "Jauja"	Jauja - Jauja – Junín
SELVA	B.C.T N° 312	P.C "Villa Maria"	Villa María - Pangoa – Satipo – Junín
	Cia. Transportes	P.C "Mazamari"	Mazamari – Satipo Junín
	C.I.R N° 31	P.C "Pichanaqui"	Pichanaqui – Chanchamayo – Junín

## 5. CONTROL DE CALIDAD

La calidad del producto debe ceñirse estrictamente a las características del bien especificado, para lo cual el proveedor internará se internarán inicialmente en el Almacén General del 31ra Brigada de Infantería (Sito en el Distrito de Chilca – Huancayo, lugar donde se determinará el plazo de entrega), 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), si se encontraran observaciones serán devueltos al proveedor otorgándoles un plazo máximo de dos (02) días calendarios para su reposición. Este bien será entregado con guía de remisión respectiva la que al final será firmada en señal de conformidad.

## 6. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

N°	DESCRIPCIÓN DEL ARTÍCULO	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD TOTAL
<b>ITEM PAQUETE N°01 "VIVERES DIVERSOS"</b>			
1	LECHE EVAPORADA	Kilo	2,430.000
2	SEMOLA	Kilo	405.000
3	ACEITUNA 1ERA	Kilo	155.542
4	FIDEOS LARGOS (TALLARIN)	Kilo	81.005
5	FIDEOS CORTOS (CANUTO Y CODITO)	Kilo	92.578
6	JAMONADA DE CERDO	Kilo	287.389
7	LEVADURA SECA	Kilo	16.200
8	MANTECA VEGETAL	Kilo	162.000
9	HARINA ARVERJAS	Kilo	544.186

10	TRIGO PELADO ENTERO	Kilo	347.166
11	MANTEQUILLA	Kilo	77.139
12	MERMELADA DE FRESA	Kilo	115.830
13	QUESO	Kilo	289.305
14	SAL YODADA DE COCINA	Kilo	351.000
15	TE A GRANEL	Kilo	81.000
<b>ITEM PAQUETE N°02 "VERDURAS Y CARNE"</b>			
1	PECHUGA DE PAVO	Kilo	552.948
2	APIO	Kilo	88.500
3	BETERRAGA	Kilo	177.000
4	CEBOLLA ROJA	Kilo	177.000
5	LECHUGA DE SEDA	Kilo	88.500
6	NABO	Kilo	88.500
7	PORO	Kilo	88.500
8	TOMATE ITALIANO	Kilo	88.500
9	ZANAHORIA	Kilo	177.000
<b>ITEM PAQUETE N°03 "CONDIMENTOS Y ESPECERIAS"</b>			
1	CANELA ENTERA	Kilo	16.200
2	SABORIZANTE (AJINOMOTO)	Kilo	16.200
3	SILLAO OSCURO	Litro	35.100
4	VINAGRE	Litro	35.100
5	COCOA EN POLVO	Kilo	13.500
6	REQUEZON	Kilo	14.850
7	GUINDON	Kilo	18.900
8	MANI ENTERO	Kilo	18.900
9	HARINA DE CHUÑO	Kilo	4.860
10	MIEL DE ABEJA A GRANEL	Kilo	40.500
11	CLAVO DE OLOR	Kilo	16.200
12	COMINO MOLIDO	Kilo	16.200
13	ACHIOTE	Kilo	16.200
14	MAYONESA x 1 KG	Kilo	13.500
15	SALSA DE TOMATE x 350 ML	Kilo	13.500
16	ESENCIA DE VAINILLA	Litro	13.500
17	REFRESCO EN POLVO	Kilo	13.500
18	GELATINA A GRANEL	Kilo	40.500
19	PASAS SIN PEPA	Kilo	40.500
20	PIMIENTA NEGRA MOLIDA	Kilo	43.200
21	KION FRESCO	Kilo	40.500
22	HIGO SECO	Kilo	41.625

## 7. DESCRIPCION DE LOS ARTÍCULOS

### LECHE EVAPORADA

#### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

La leche evaporada es el producto obtenido de leche pura de vaca pasteurizada, homogenizada y esterilizada al que se le agregado vitaminas A, C y D, manteniendo su grasa láctea y sus proteínas propias de la leche.

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

No se aceptarán productos que tengan una fecha de producción al momento del internamiento menor a 2 meses, ni que sean leches evaporadas modificadas.

Requisitos físico-químicos:

- Materia grasa: 7.5% mínimo
- Solidos totales: 25% mínimo
- Proteína en los sólidos no grasos (min): 34% mínimo
- Acidez (en g ácido láctico/100 g de leche): 0.45% máximo

#### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto LECHE EVAPORADA es de siete (07) meses, contabilizados desde la fecha de producción, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

#### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada lata de leche evaporada 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**

Lata metálica sanitaria de 400 gr.

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**

En bandeja de cartón corrugado de 24 Unid. Caja de cartón corrugado o bandeja de cartón corrugado recubierto de plástico termo contraíble. 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.

## **SEMOLA**

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

La sémola es un producto obtenido de la molienda gruesa de trigos duros. Se utiliza como espesante para sopas y para dar textura a postres y otros alimentos.

### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 15%
- Ceniza: Máx. 1.0%
- Acidez (expresad en ácido sulfúrico): Máx. 0.15%
- 

### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SEMOLA es de cuatro (04) 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 31ª Brigada de Infantería.

### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo (1000 gramos)

Saco tejido de poli algodón y/o papel kraft de 25 kilogramos.

### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada saco 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**

Saco tejido de poli algodón y/ papel kraft, 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**

Saco de poli algodón y/o papel kraft 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.

## **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 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

### 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.

### FICHA TÉCNICA APROBADA

#### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FIDEOS LARGOS
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO LARGO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricado a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla) o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado) de tamaño y forma variable, con o sin hueco, de sección redonda, ovalada, rectangular u otros, y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Su dimensión fundamental es la longitud.

#### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

##### 2.1. Del bien

Los fideos largos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010.2016.

Los fideos largos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos largos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos largos requiriendo de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos largos delgados o "espaguetis", fideos largos gruesos o "linguini", fideos largos delgados o "cabellos de ángel", etc.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

Versión 01

Página 1 de 2

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases de los fideos largos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001.2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010.2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos largos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## 2.4. Inserto

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## FICHA TÉCNICA APROBADA

### 1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN

Denominación del bien	: FIDEOS CORTOS (CORTADOS)
Denominación técnica	: PASTA O FIDEO SECO DE TRIGO CORTADO
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la pasta o fideo fabricados a base de harina de trigo, tipo Nápoles (pasta obtenida mediante proceso de moldeado mediante boquilla), o Bologna (pasta obtenida mediante proceso de laminado), de tamaño y forma variable, sin características definidas de dimensión y cuyo contenido de humedad es igual o menor a 14 g/100 g. Son más pequeños que los largos.

### 2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN

#### 2.1. Del bien

Los fideos cortos deben estar libres de suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos o vivos o en cualquiera de sus estadios) de tal manera que no presenten un peligro para la salud humana, según indica el numeral 6.1.3 de la NTP 206.010.2016.

Los fideos cortos deben ser elaborados con harina fortificada, según lo indicado en el artículo 5 del Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

Los fideos cortos deben cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
<b>CALIDAD</b>		
Humedad	Máximo 14,0 g/100 g (Se tolera una unidad más del valor indicado como máximo)	NTP 206.010.2016 PASTAS O FIDEOS PARA CONSUMO HUMANO. Requisitos. 2ª Edición
Acidez titulable (se expresará como porcentaje de ácido láctico y sobre la base de 14 g/100 g de humedad)	Máximo 0,46% de ácido láctico (se tolera 10 % sobre el valor máximo indicado)	
Color	Característico	
Sabor y olor	Característico al producto. Libre de sabores y olores indeseables como agrio, amargo y rancio.	
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** La entidad convocante deberá precisar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el tipo de fideos cortos requerido, de acuerdo con lo disponible en el mercado, por ejemplo: fideos cortos "canuto", "tornillo", "coditos", "munición", "caracol", etc.

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

## **2.2. Envase y/o embalaje**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## **2.3. Rotulado**

El rotulado de los envases de los fideos cortos debe cumplir con lo establecido en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias. Asimismo, debe cumplir con la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, y la NTP 209.038.2019 ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado de alimentos preenvasados. 8ª Edición, según lo señalado en el numeral 10.2 de la NTP 206.010.2016.

Además, el rotulado de los envases de fideos cortos, debe indicar que la pasta fue elaborada con harina fortificada y el rotulado debe especificar la lista de micronutrientes de la harina, según lo indicado en el Reglamento de la Ley N° 28314 "Ley que dispone la fortificación de harinas con micronutrientes", aprobado mediante Decreto Supremo 012-2006-SA.

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

## **2.4. Inserto**

No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

# **JAMONADA DE CERDO**

## **1. DESCRIPCION GENERAL**

Se entiende por jamonada de cerdo al producto procesado elaborado con carne de cerdo mecánicamente deshuesado (CMD) condimentado con finas especias, colorante natural sal y agua. El olor debe ser el característico a cerdo, de color característico libre de materiales extraños y de partículas o segmentos de cerdo.

## **2. VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto JAMONADA DE CERDO es de cuarenta y cinco (45) días 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 31ª Brigada de Infantería

## **3. UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

#### **4. ROTULADO DEL PRODUCTO**

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 producción.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

#### **5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales afectar su inocuidad.

Bolsas especiales de polietileno del mismo tamaño, resistente al almacenamiento y transporte para asegurar un buen apilamiento, con un peso neto de 01 a 02 Kilos cada bolsa o paquete.

### **LEVADURA SECA**

#### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

Se define como levadura, el producto activo obtenido por cultivo, concentración y purificación de microorganismos del género *sacharomyces*, cuya función es la de producir alcohol o anhídrido carbónico.

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Requisitos físico-químicos:

- Humedad: Máx. 10%
- Cenizas: Máx. 5%
- Actividad de fermentación: Mín. 98%

#### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto LEVADURA SECA 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

Paquete de 500 gr en cajas de cartón de 10 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 PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Papel parafinado litografiado, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

### **EMBALAJE PARA INTERNAMIENTO**

Caja de cartón corrugado de primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

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

### **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 31ª 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.

### **HARINA DE ARVERJA**

#### **1. DESCRIPCION GENERAL**

Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, conteniendo valores elevados de proteína, elaborado a bases de granos seleccionados de arveja.

#### **2. VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto HARINA DE ARVERJA 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 31ª Brigada de Infantería

#### **3. UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

#### **4. ROTULADO DEL PRODUCTO**

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", 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 producción.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

## **5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Bolsas de polietileno de 0.25 kg a 20.0 Kg, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento

### **TRIGO PELADO ENTERO**

#### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

El trigo pelado entero corresponde a los granos obtenidos remojando en solución alcalina caliente y luego lavando con agua.

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Trigo pelado entero, grano seco, duros, limpios y de tamaño uniforme, deberá estar libre de sustancias o cuerpos extraños a su naturaleza, salvo pequeñas cantidades de alcalinidad procedente del proceso de pelado y de residuos de envolturas celulósicas, no contendrá granos descompuestos, como consecuencia de ataque de hongos, roedores, insectos o de granos fermentados, deberá estar sueltos, sin grumos, de olor sano y agradable y de color perla, Amarillento o verdoso de diferentes tonalidades.

Requisitos físico-químicos:

Humedad: 14,5 % m/m máximo

Cenizas: 1.5 % máx.

#### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el trigo pelado es de doce (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

Saco de polipropileno de 50 kg

#### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada saco de trigo pelado, 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 producción
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen

### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

El envase deberá estar envasado en saco de polipropileno de primer uso, según corresponda, por el peso de la presentación de tal forma que permita mantener sus características y su muestreo e inspección y sean resistentes al almacenamiento (manipuleo) y transporte, para asegurar un buen apilamiento, el tamaño de los envases deberá ser del mismo tamaño con peso de 50 kilos cada saco.

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.

## **MANTEQUILLA**

### **1. DESCRIPCION GENERAL**

La mantequilla con sal, es el extracto graso de la leche obtenido por separación mecánica. Su consistencia untable permite utilizarla como complemento del pan. También se emplea en comidas y para texturizar pastas como purés.

### **2. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Requisitos físico - químicos

Humedad: Máximo 16.0%

Materia grasa de leche: Mínimo 80%

Sólidos no grasos de la leche: Máximo 2%

Acidez expresada como ácido oleico: Máximo 0.3%

### **3. VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MANTEQUILLA mínimo de tres (03) 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 31ª Brigada de Infantería

### **4. UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

Barra de 02 kilos en caja de cartón.

### **5. ROTULADO DEL PRODUCTO**

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 producción.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

## **6. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Envases de 0.05 Kg a 06 Kg, envoltura de papel parafinado u otro material apropiado que no altere su calidad ni características sensoriales y que faciliten su almacenamiento, conservación y manipulación del producto.

### **MERMELADA DE FRESA**

#### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

##### **Características físico-químicas**

- Brix (solidos 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 116º y 117º 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.

## **QUESO FRESCO**

### **1. DESCRIPCION GENERAL**

Producto madurado o sin madurar, solido o semisólido, 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.

### **2. VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto QUESO FRESCO mínimo de quince (15) días, 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 las unidades de la 31ª Brigada de Infantería.

### **3. UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

### **4. ROTULADO DEL PRODUCTO**

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", 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 producción.
- Fecha de vencimiento
- Peso aproximado en kilogramos
- Número de Lote
- Registro sanitario
- Lugar de origen
- Ingredientes

### **5. ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

El molde de queso debe ser uniforme entre 1 a 2 Kg, dependiendo del tamaño de los quesos

El producto debe ser empacado en bolsa de polietileno.

**FICHA TÉCNICA  
APROBADA**

**1. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL BIEN**

Denominación del bien	: SAL DE COCINA
Denominación técnica	: SAL PARA CONSUMO HUMANO – SAL DE COCINA
Unidad de medida	: KILOGRAMO
Descripción general	: Es la sal yodada y fluorada de venta directa para consumo humano, de granulometría grosera, con o sin adición de antihumectantes y que cumple con requisitos de calidad e inocuidad.

**2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DEL BIEN**

**2.1. Del bien**

La sal de cocina debe presentarse bajo la forma de cristales blancos agrupados y unidos. La granulación debe ser uniforme, según indica el numeral 7.1.1 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina podrá contener aditivos alimentarios, según lo indicado en la legislación nacional vigente, según se indica en el numeral 7.2 de la NTP 209.015:2006.

La sal de cocina debe cumplir con las siguientes características:

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA	
CALIDAD			
Requisitos sensoriales			
Aspecto	Granulosos y libre de sustancias extrañas visibles	NTP 209.015:2006 SAL PARA CONSUMO HUMANO. 2ª Edición	
Color	Blanco		
Olor	Inodoro		
Sabor	Salado característico		
Requisitos físico químicos			
1. Humedad	Máximo 0,5%		
2. Pureza	Mínimo 99,1%		
3. Granulometría: debe pasar	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tamiz ITINTEC 2,00 mm (N° 10): Mínimo 75%</li><li>• Tamiz ITINTEC 177 µm (N° 80): Máximo 30%</li></ul>		
4. Sustancias Impermeabilizantes agregadas totales	Máximo 1.0%		
5. Impurezas			
- Impurezas insolubles en agua	Máximo 0,15%		
- Sulfato (SO <sub>4</sub> )	Máximo 0,4%		
- Calcio (Ca <sup>++</sup> )	Máximo 0,2%		
- Magnesio (Mg <sup>++</sup> )	Máximo 0,2%		
- Cadmio (Cd)	Máximo 0,5 mg/Kg		
- Cobre (Cu)	Máximo 2,0 mg/Kg		
- Arsénico (As)	Máximo 0,5 mg/Kg		
- Mercurio (Hg)	Máximo 0,1 mg/Kg		
- Hierro (Fe)	Máximo 10 mg/Kg		
- Bario (Ba <sup>++</sup> )	Exenta		
- Materia nitrogenadas	Exenta		
- Boratos	Exenta		
Nota: Todos los requisitos, menos la humedad, estarán referidos y estarán dados en base seca.			
Plomo (Pb)	Máximo 1,0 mg/Kg	CXS 193-1995 (2019) NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS	

CARACTERÍSTICA	ESPECIFICACIÓN	REFERENCIA
		<b>PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS</b>
Yodo (para asegurar la proporción de yodo, en el procesamiento de la sal se utilizará el yodato de potasio)	30 a 40 ppm (o mg/Kg de sal)	Reglamento del Decreto Ley N° 17387, Fijan los tipos de sal para expendio al público en el territorio nacional, aprobado por Decreto Supremo N° 00223-71-SA, y su modificatoria.
Flúor (en forma de fluoruro de sodio o su equivalente en cualesquiera de las sales de flúor autorizadas a usar)	200 miligramos de fluoruro de sodio por kilogramo de sal (200 ppm)	Aprueban normas para la adición del flúor a la sal de consumo humano, aprobada mediante Resolución Ministerial N° 0131-85-SA-DVM.
<b>INOCUIDAD</b>	Cumplir con los requisitos establecidos por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, autoridad nacional competente <sup>1</sup> .	Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, sus modificatorias y regulación complementaria.

**Precisión 1:** Ninguna

## 2.2. Envase y/o embalaje

El envase que contiene el producto debe ser de material inocuo, estar libre de sustancias que puedan ser cedidas al producto en condiciones tales que puedan afectar su inocuidad, y estar fabricado de manera que mantenga la calidad sanitaria y composición del producto durante toda su vida útil, según el artículo 118 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

El envase debe corresponder al autorizado en el Registro Sanitario, según lo establecido en los artículos 105, 118 y 119 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias.

**Precisión 2:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), el peso neto del producto por envase. Además, podrá indicar las características del envase y embalaje tales como: material, tipo de cerrado, siempre que se haya verificado que estas características aseguren la pluralidad de postores.

## 2.3. Rotulado

El rotulado de los envases debe cumplir con lo dispuesto en el artículo 117 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias, la NMP 001:2019 Requisitos para el etiquetado de preenvases. 5ª Edición, además de lo señalado en el numeral 11 de la NTP 209.015.2006:

- nombre del producto;
- declaración de los ingredientes;
- nombre y dirección del fabricante;
- nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional;
- número de Registro Sanitario;
- fecha de vencimiento;
- código o clave de lote;
- el contenido de yodo y flúor expresado en ppm;

<sup>1</sup> Según artículo 12 del Reglamento del Decreto Legislativo N° 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado mediante Decreto Supremo N° 034-2008-AG.

- país de fabricación;
- contenido neto del producto expresado en kilogramos;
- condiciones especiales de conservación: "Manténgase en lugar seco, fresco y protegido de la luz".

**Precisión 3:** La entidad convocante deberá indicar en las bases (sección específica, especificaciones técnicas numeral 2 y/o proforma del contrato), otra información que considere deba estar rotulada. La información adicional que se solicite no puede modificar las características del bien descritas en numeral 2.1 de la presente ficha técnica.

**2.4. Inserto**  
No aplica.

**Precisión 4:** No aplica.

## **TE A GRANEL**

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

Se define como te, al producto constituido por hojas y yemas limpias secas fermentadas o no de varias especies del género thea.

### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

- Deberá estar libre de todo olor y sabor extraño
- Humedad: No mayor de 10%
- Teína (cafeína): 3.4% - 3.6%

### **VIDA ÚTIL**

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 31ª Brigada de Infantería.

### **UNIDAD DE M**

Unidad =  
Kilogramo

### **ROTULADO DEL PRODUCTO**

Cada bolsa de TE deberá estar debidamente rotulado de acuerdo a lo dispues Decreto Supremo 007-98-SA, artículo 116º y 117º del Reglamento sobre vigilancia control sanitario de alimentos y bebidas, legible y en idioma castellano lo sigue

Denominación del prod

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 orig

### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Bolsa de polipropileno de 05 Kilogramos, 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**

Saco de polipropileno y/o bolsa biorientado primer uso, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.

No se aceptará 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.

## **CARNE DE PAVO (PECHUGA)**

### **1. DESCRIPCION GENERAL**

Tipo de corte: Pechuga y pierna entera, perfectamente procesado, fresco, no debiendo tener más de 12 horas de sacrificado.

Piezas obtenidas a partir de pavo tipo carne, con masa mayor de 8 Kilos, luego de beneficiado, de conformación optima (pecho y pierna 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 bajos 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.

### **2. VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PECHUGA Y PIERNA DE PAVO FRESCO es de siete (07) días garantizado en condiciones de almacenamiento con refrigeración y a temperaturas ambientales de las diferentes regiones de nuestro país, contabilizados desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería

### **3. UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo (1000 gramos).

## **APIO COSTEÑO DE PRIMERA CALIDAD**

### **CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

Los apios deben estar limpios y frescos, pertenecer al mismo cultivo debiendo de tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo, debe ser tamaño de 25 a 30 cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y son, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

Hojas de apio: la presencia de enfermedades daños por insectos y daños físicos (quebraduras, magulladuras, rasgaduras y otros) restan vida de anaquel al producto y reducen o pierden totalmente su potencial de comercialización.

Es un cultivo exigente en agua de buena calidad, el lavado se debe hacer con agua y claro doméstico.

Los apios no presentarán síntomas de rancidez, ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, estarán libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición)

### **A. Requisitos fitosanitarios**

- Pudrición: V.N. 0%
- Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo pos cosecha.

### **VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto apio costeño de primera calidad es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

## **BETERRAGA**

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

La beterraga deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color morado guinda y forma típico del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras, firmes.

Presentación: atados de 5 unidades mínimo debe ser de tamaño grande y uniforme sin hojas, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

## **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

La Beterraga deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

### **A. Requisitos organolépticos**

- Color: rojo grosella a morado oscuro, hoja verde color pálido.
- Sabor : característico
- Olor : característico
- Consistencia: firme
- Forma: globular cilíndrica o cónica
- Textura: fibrosa fresca carnosas y jugosa.

## **VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto beterraga es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

## **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

## **CEBOLLA ROJA DE PRIMERA CALIDAD**

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

Bulbos grandes de primera calidad debidamente seleccionada tamaño grande y uniforme de una misma variedad, el color del producto deberá ser típico de la variedad, deberá estar limpio de materias extrañas, tierra piedras, sin indicios de putrefacción, maltrato o descomposición.

Las cebollas de un mismo lote deberán tener el mismo grado de madurez, presentando por lo menos las dos primeras túnicas exteriores, así como el tallo completamente desecado y el diámetro de la primera calidad más de 70 mm. Las cebollas rojas o *Allium cepa* de base carnosas e hinchada constituye el bulbo formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior.

## **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Deberá ser roja criolla de primera colocada en sacos de polietileno de 50 a 80 kg no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, ni olores que indiquen su descomposición, deberá estar libre de humedad sin hojas secas ni rasgos de descomposición (pudrición) de acuerdo al decreto Supremo 007-98 SA Capítulo II: Artículo 26.

### **a. Requisitos organolépticos**

- Color: Rojo violáceo, rojo intenso, violáceo
- Sabor: Característico.
- Forma. Globosa, esférica o elipsoidal
- Diámetro: Oscila entre los 3-12 cm
- Peso. Entre 100 y 250 gramos cada una.

### **b. Requisitos fitosanitarios**

- Deberán estar enteras
- Tener un aspecto fresco

- Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
- Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.
- Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.
- Estar exentas de daños causados por plagas.
- Exentas de humedad externa anormal.
- Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.
- Alteraciones: V.N 0 %
- Picadura: V.N. 0%

### **c. Contaminantes:**

En la producción y cosecha de vegetales de consumo humano deben adoptarse las medidas necesarias para asegurar que los residuos de plaguicidas agrícolas presentes en estos no excedan los límites máximos establecidos por el Codex Alimentarius.

### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto cebolla roja es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

En sacos de polietileno de 50 a 80 Kg, debe ser de primer uso, 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.

## **LECHUGA DE SEDA**

### **DESCRIPCION GENERAL**

Las lechugas deberán presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color y forma típica del cultivar, consistencia: las cabezas deberán de presentarse blandas y firmes.

### **CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

Sanidad: las cabezas no deberán presentar alteraciones producidas por agentes biológicos, mecánicos y por presencia de sustancias extrañas.

#### **A. Requisitos organolépticos**

- Color: característico
- Olor: Sui generis
- Sabor: suave, agradable y fresco

### **VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto lechuga de seda, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

### **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Bolsas de polietileno x 10 kg resistente al peso, manipulación y transporte.

## **NABO**

### **DESCRIPCION GENERAL**

El nabo deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color y forma típica del cultivar, con la debida consistencia, deberán de presentarse duras y firmes.

Presentación. Atados de 4 Unidades de tamaño grande y uniforme.

### **CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

Deberán estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

#### **A. Requisitos organolépticos**

- Color: blanco cubierto por una piel fina
- Olor: Sui generis
- Sabor: característico

### **VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto nabo es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

## **PORO**

### **DESCRIPCIÓN GENERAL**

El poro deberá presentarse limpios, frescos, sanos pertenecerán al mismo cultivar y deberán tomar el grado de madurez comercial adecuado, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones.

Color verde característico de forma típico del cultivar, con la debida consistencia.

Presentación: Atados de 5 unidades mínimo, debe ser de tamaño de 25 a 30 Cm. Y uniforme con hojas verdes fresco limpio y sano, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción maltrato o descomposición.

### **CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

Los poros deben estar limpios y frescos, pertenecen al mismo cultivo debiendo tener el grado de madurez que le permita soportar el manipuleo y conservarse en buenas condiciones, libre de magulladuras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98 SA. Capítulo II. Artículo 26.

#### **Requisitos organolépticos**

Color: característico

Consistencia : firme

Forma: tallo largo con hojas verdes.

#### **Requisitos fitosanitarios**

Pudrición: V.N. 0%

Picadura: V.N 0%

Libre de enfermedades y plagas que afectan el apio durante su desarrollo y manejo postcosecha.

#### **VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto poro es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

#### **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

### **TOMATE ITALIANO**

#### **DESCRIPCION GENERAL**

El tomate (*Lycopersicon esculentum*) es una hortaliza, destinados a la comercialización en estado fresco para consumo humano.

### **CARACTERISTICAS DE CALIDAD**

El producto de primera, no deberá presentar alteraciones producidas por agentes extraños como insectos tierra y larvas. El producto no deberá presentar síntomas de rancidez ni sabores, colores u olores que indiquen su descomposición. El tomate no deberá ser de injerto. Los tomates deberán ser colocados en jvas de plástico debidamente acomodadas de forma que el producto no se maltrate, sin papel que cubra el producto, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26

#### **A. Requisitos físicos – químicos:**

Desprendimiento de la piel: Máx. 0%

Cortes, cicatrices, magulladuras, grietas, rajaduras: Máx. 2%

Brotamiento: Máx. 0%

Pudrición seca: Máx. 0%

Pudrición húmeda: Máx. 0%

Comeduras, perforaciones, galerías (daños causados por insectos y roedores): Máx. 1%

Mezclas varietales: Máx. 2%

**VIDA UTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto tomate italiano, es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

**UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

**ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

Java de plástico – caja de madera x 25 kg

No se aceptará 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.

**ZANAHORIA****DESCRIPCIÓN GENERAL**

Se entiende por zanahoria, a la raíz de las plantas herbáceas que pertenece a la familia de las Umbeliferae, al género Daucus y especie carota.

**CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

La zanahoria será de primera calidad y deberá estar conformada por una misma variedad (es decir color, forma y tamaño) deberán ser frescas, sin grietas, mordeduras y rajaduras, de acuerdo al Decreto Supremo 007-98-SA Capítulo II: Artículo 26.

**Requisitos organolépticos**

Tamaño: 15 a 17 cm aprox.

Peso: entre 100 y 250 g. aprox.

Color naranja con velas perpendiculares a su longitud de color amarillas.

Textura dura y sólida

Sabor ligeramente dulce.

Enteras y firmes.

**Requisitos fitosanitarios**

Deberán estar enteras

Tener un aspecto fresco

Estar sanos y exentos de podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.

Estar limpios y exentos de cualquier materia extraña visible; golpes, grietas, rajaduras.

Estar exentas de plagas que afecten al aspecto general del producto.

Estar exentas de daños causados por plagas.

Exentas de humedad externa anormal.

Estar exentas de cualquier olor y/o sabores extraños.

**VIDA ÚTIL**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto zanahoria es de (7) días, garantizado en condiciones de almacenamiento a temperaturas de refrigeración, contabilizadas desde la fecha de internamiento en los almacenes de la 31ª Brigada de Infantería.

## **UNIDAD DE MEDIDA**

Unidad = Kilogramo

## **ENVASE PRIMARIO PARA INTERNAMIENTO**

El envase debe ser de primer uso, sacos de polipropileno x 50 kg, 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.

## **CANELA ENTERA**

### **Descripción general**

Proviene de un árbol sumamente aromático, que llega a medir hasta 15 metros, proviene de la India aunque puede cultivarse en zonas cálidas. Aunque se cree que la canela solo sirve como especie, tiene muchas propiedades medicinales.

### **Características de calidad**

- COLOR: Marrón rojizo a marrón cuero.
- OLOR: Característico agradable.
- SABOR: Característico.
- APARIENCIA: Corteza del árbol de la canela, entera en rajas.
- Humedad: Máximo 13.7 %.
- Materias extrañas: 1%.

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CANELA ENTERA 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
- Registro sanitario
- Lugar de origen

### **Envase primario para internamiento**

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, 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**

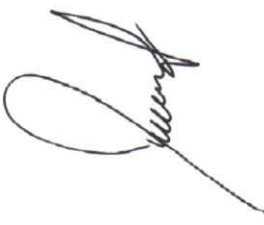
- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, resistente al transporte, manipuleo y almacenamiento.
- El envase será de material adecuado para la conservación y manipuleo del producto; no comunicarán a este, sabores, colores y olores extraños, y podrán ser de dimensiones y formas iguales.

## **AJINOMOTO (GLUTAMATO MONOSODICO)**

### **Descripción general**

El Ajinomoto, glutamato monosódico, es un condimento que potencia el sabor y el aroma de las comidas, de procedencia nacional, granulado blanco y de primera calidad. No debiendo presentar impurezas de ninguna naturaleza

### **Características de calidad**

- 
- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| - Actividad de agua: | 0.98               |
| - pH:                | 2.7-3.0            |
| - °Brix :            | 43-48              |
| - Sal :              | 2.2-2.8            |
| - Valor energético:  | 282 Kcal / 1180 KJ |
| - Sodio:             | 12300 mg           |

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto AJINOMOTO (GLUTAMATO MONOSODICO) es 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**


- Sobres de plástico que deberá tener un peso promedio de 100 gramos, 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 o bolsas con 50 UU cada uno, 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.

### **SILAO**

#### **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 SILAO 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 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 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.

## VINAGRE

### Descripción general

Producto obtenido a partir de la fermentación acética del vino blanco.

### Características de calidad

- Acidez (exp. como ácido acético) %	4.0 – 4.2
- Anhídrido sulfuroso (mg/L)	0 – 75
- pH	2.4 – 3.4
- ° Brix	2.0 – 4.0
- Densidad (g/ml)	1.000 – 1.038
- Contenido de alcohol	0 - 1
- Extracto seco (g/L)	7- 15

### Vida útil

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto VINAGRE 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 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 PET de 500-1000 ml 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.

### **COCOA**

#### **Descripción general**

Producto obtenido a partir de la Torta de Cacao trozada semi-desgrasada de 10-12% contenido graso, reducida a polvo fino por procesos mecánicos de pulverizado.

#### **Características de calidad**

- Contenido de Grasa (%)	10-12
- Humedad (%)	4 máx.
- Fineza (200 mesh: 75µm) (%)	98,0 mín.
- pH (al 10%)	6,8 – 7,2
- Cenizas (%)	10,5 máx.
- Color	Marrón oscuro característico
- Sabor	Ligero sabor amargo característico

#### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto COCOA 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
- Registro sanitario
- Lugar de origen

#### **Envase primario para internamiento**

- Bolsa de polietileno de 1-5 kilogramos, 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**

- Bolsa de papel Kraft de 3 pliegos., 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.

### **REQUESON**

#### **Descripción general**

El requesón es un producto lácteo que se obtiene a partir de 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
- 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,

**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 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 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

## **HARINA DE CHUÑO INGLES**

### **Descripción general**

Es usada como espesante en todo tipo de platos y mazamorras. Se compone de papas dulces y amargas seleccionadas y deshidratadas de manera natural mediante un proceso ancestral que ha perdurado en el tiempo

### **Características de calidad**

- Color : Blanco
- Aroma : Característico
- Sabor : Característico

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto HARINA DE CHUÑO INGLES de (10) 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 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**

- Bolsas plásticas de 300gr, 500 gr. O 1 Kg. aproximadamente, 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.

## **MIEL DE ABEJA**

### **Descripción general**

La miel es un fluido dulce y viscoso producido por abejas del género *Apis*, principalmente la abeja doméstica, a partir del néctar de las flores o de secreciones de partes vivas de plantas o de excreciones de insectos chupadores de plantas (áfidos). Estas sustancias son recogidas por las abejas, luego transformadas al combinarlas con sustancias propias, depositadas, deshidratadas y almacenadas en los panales para su maduración. La intervención del hombre en el proceso de explotación de los panales de la colmena es conocida como apicultura.

### **Características de calidad**

- Color: Ámbar oscuro.
- Sabor y Aroma: floral, poco dulce. Persistente, intenso.
- Cuerpos Extraños: Ausencia
- Textura: Viscosa. Con tendencia a cristalización moderada
- Humedad: < 18% (refractometría)
- Sólidos insolubles en agua: < 0.1%
- Cenizas: < 8%
- Acidez Libre: < 40 meq/kg.
- Actividad Diastásica: < 8 (escala Gothe)
- HMF: < 40 mg/kg (white)
- Conductividad: < 0,8 mS/cm
- Azúcares reductores (glucosa+fructosa): >65%
- Sacarosa aparente: > 5%

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto MIEL DE ABEJA 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 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**

- Tarrina – 1 kilogramo 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.

### **CLAVO DE OLOR**

#### **Descripción general**

Producto natural, de color café oscuro, planta condimentaria, utilizada como aderezo, como potencializador de sabor, para ser usado en productos de consumo humano. Otros usos como analgésico.

#### **Características de calidad**

- Aspecto: forma alargada
- Color: café.
- Aroma y sabor: característico – aromático.
- Humedad: 15.0 % máx.
- Cenizas: 8.0 % máx. %.

#### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto CLAVO DE OLOR 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
- Registro sanitario
- Lugar de origen

#### **Envase primario para internamiento**

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, 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**

- En sacos de polipropileno o bolsas de papel multipliego, 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.

### **COMINO MOLIDO**

#### **Descripción general**

Frutos limpios, secos y molidos del *Cuminum cyminum*. Muy aromático con sabor amargo, cálido y un poco picante, de color verdoso

#### **Características de calidad**

Apariencia: polvo fino libre de materiales extraños.

Sabor –olor: fuerte -característico.

Color: café verdoso

Humedad: 10% máx.

Granulometría: en malla 20 pasa mín. 90%

#### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto COMINO MOLIDO es de (12) 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 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**

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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**

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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.

## **ACHIOTE**

### **Descripción general**

La fruta se presenta en racimos, de varias formas (esférica, ovoide, elipsoidal o cónica), generalmente cubierta de espinas, aunque se puede presentar sin ellas. Inmaduras, los frutos son de un color verde o morado y al madurar se vuelven de color pardo-rojizo oscuro, son dehiscentes y al madurar se separan en dos cáscaras duras. Contiene de 30 a 45 semillas de 3 a 4 mm de largo, de forma cónica o piramidal, de color rojo o anaranjado, cubiertas por una fina membrana blanquecina debajo de la cual, hay una capa de parénquima acuoso (bixina) que contiene un colorante. Su principal uso, es en la industria alimentaria como colorante, condimento o especia, gracias a que su toxicidad es nula, según la Organización Mundial de la Salud.

### **Características de calidad**

- Aspecto: Grano
- Color: Rojo Naranja
- Olor: Aromatico característico de la especie
- Sabor: característico a la especie
- Humedad: 10%

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto ACHIOTE es de (24) 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**

- Bolsas de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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**

- Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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.

## **MAYONESA**

### **Descripción general**

Es el alimento emulsificado, semi- sólido. 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.

## **SALSA DE TOMATE**

### **Descripción general**

Producto elaborado a partir de pasta o concentrado de tomate, adicionado de sal, edulcorantes, vinagre, especias y aditivos permitidos, su consistencia es blanca y uniforme, su color rojo característico, con olor y sabor propio de la salsa de tomate.

### **Características de calidad**

- |                           |          |
|---------------------------|----------|
| - °BRIX:                  | 29-32    |
| - % ACIDEZ                | 1.28-1.6 |
| - pH 20°C                 | 3.1-4.1  |
| - Consistencia (cm/30seg) | 1.0-5.0  |
| - %Sólidos totales        | 31 min   |

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto SALSA DE TOMATE 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
- Registro sanitario
- Lugar de origen

### **Envase primario para internamiento**

- Doypack de 100- 200 gramos 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, 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.

## **ESENCIA DE VAINILLA**

### **Descripción general**

Esencia líquida color café, de aroma y sabor característico a vainilla.

### **Características de calidad**

- |                               |        |
|-------------------------------|--------|
| - Humedad (%):                | < 30   |
| - Cenizas totales (%):        | < 6    |
| - Cenizas insolubles HCl (%): | < 0.12 |
| - Extracto etéreo (%):        | 6 - 10 |
| - Extracto alcohólico (%):    | > 46   |
| - Aflatoxinas B1 (ppb):       | < 5    |
| - Aflatoxinas totales (ppb):  | < 10   |

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto VAINILLA 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 pet de 150 a 1000 ml aproximadamente, 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.

### **REFresco INSTANTANEO**

#### **Descripción general**

Bebidas instantáneas de diferentes sabores que no deben requerir azúcar, cuya la mezcla debe ser en polvo para preparar refrescos instantáneos y la presentación deberá ser en cajas.

#### **Características de calidad**

El producto debe cumplir los siguientes requisitos nutricionales:

- CARBOHIDRATOS 5,0 g mínimo
- VITAMINA B1 0,075g
- VITAMINA C 4,5 g
- CALORIAS 20 kcal mínimo

#### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto REFRESCOS es 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 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**

- Sobres que deberá tener un peso promedio de 15 gramos x sobre, 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 12 UU cada uno, 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.

### **GELATINA A GRANEL**

#### **Descripción general**

Gelatina en polvo fabricada exclusivamente de pieles de bovino (obtenida por tratamiento ácido). No afecta al sabor de los productos. La gelatina mejora el contenido de proteínas de las preparaciones sin aumentar el valor calórico.

#### **Características de calidad**

- pH: 4,6 - 6,5
- Humedad: < 15%
- Fuerza gelatina:  $\pm 200$  blooms ( $\pm 10$ )
- Viscosidad: 28 - 40 mp (concentración 6,67% y 60°C)
- Cenizas: < 2 %

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto GELATINA A GRANEL 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**

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 a 5 kilogramos de diferentes sabores, 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**

- Saco de polipropileno de 1-5 Kg, 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.

## **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 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 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.

NTP 209.144:1980 (revisada el 2017) PASAS RUBIAS O BLANCAS

### **PIMIENTA MOLIDA**

#### **Descripción general**

**Piper nigrum** es una especie de la familia de las piperáceas, cultivada por su fruto, que se emplea seco como especia. El fruto es una drupa (aproximadamente 5 mm) que se puede usar entera o en polvo

obteniendo variedades como la negra, blanca o verde, con la única diferencia del grado de maduración del grano.

#### **Características de calidad**

Humedad (%): < 12

Cenizas totales (%): < 7

Cenizas insolubles HCl (%): < 1.5

Extracto etéreo (%): 6 - 11

Fibra bruta (%): < 14

Extracto alcohólico (%): 6 - 11

Aflatoxinas B1 (ppb): < 5

Aflatoxinas totales (ppb): < 10

Ocratoxina A (ppb): < 15

#### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto PIMIENTA MOLIDA es 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

Registro sanitario

Lugar de origen

#### **Envase primario para internamiento**

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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**

Bolsa de polipropileno de 1-5 Kilogramos, 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.

## **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 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**

- 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.

## **HIGO SECO**

### **Descripción general**

El higo es un fruto obtenido de la higuera (*Ficus carica*). Desde el punto de vista botánico, el higo es una infrutescencia (un conjunto de frutos). Existen más de 750 especies de higos diferentes entre las comestibles y no comestibles.

### **Características de calidad**

- Color: Exento de moho, color uniforme
- Olor: Característico, libre de aromas extraños
- Sabor: Dulce, pulpa melosa sin sabores extraños
- Aspecto: Sanos, limpios, exento de ácaros e insectos y sin ataques de parásitos.

### **Vida útil**

El tiempo de vida útil (TVU) mínimo aceptable para el producto HIGO SECO 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 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**

- Bolsas de polipropileno de aproximadamente 1 kilogramo, 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.

## **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 artículos que componen el ítem paquete ofertado por el postor, señalando además en un cuadro resumen para cada uno de ellos la marca, procedencia (indicar país y lugar de origen),

### **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 5. Lugar de entrega; debiendo tomar las medidas necesarias, que aseguren la entrega de los bienes en las condiciones requeridas.

## **9. 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 las respectivas bases.

### **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, de ser el caso.

Los productos deben cumplir estrictamente con las Especificaciones Técnicas.

### **Sistema de Contratación**

La contratación se realizará por Suma Alzada

## **10. 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.

**Anexo N° 3**

Cotización y declaración jurada del proveedor			
1	Fecha del documento	17/02/2023	
2	Cotización		
2.1	Descripción del objeto de la contratación	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 31RA BRIGADA DE INFANTERÍA – HUANCAYO.	
2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
		No cumple	
2.3	Monto total cotizado	S/ 65,469.28	
2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	Se adjunta cotización.	
3	Declaración jurada del proveedor		
<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta y a perfeccionar el contrato, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
4	<div align="center">   <small>INVERSIONES ALMARO E.I.R.L. RUC 20500071531</small>  <b>MADALENI ROJAS NAJJARRI</b>  <small>GERENTE</small> </div>		
Nombre, firma y sello del proveedor			

# INVERSIONES GOPERS E.I.R.L.

RUC 20601306779

VENTA DE PRODUCTOS EN GENERAL

## COTIZACIÓN N°312

Señor (es):

EJERCITO PERUANO – 4TA DIVISION

Referencia: Cotización solicitada

VÍVERES DIVERSOS					
ARTÍCULOS	CANTIDAD	MARCA	UNID MED	PRECIO UNITARIO	SUB TOTAL
LECHE EVAPORADA	2,430	BONLE	KG	S/ 9.50	S/ 23,085.00
SEMOLA	405.000	MOLITALIA	KG	S/ 4.70	S/ 1,903.50
ACEITUNA 1ERA (2 VECES X SEMANA)	155.542	NO CORRESPONDE	KG	S/ 10.50	S/ 1,633.19
FIDEOS LARGOS (TALLARIN)	81.005	GRANO DE ORO	KG	S/ 3.90	S/ 315.92
FIDEOS CORTOS (CANUTO Y CODITO)	92.574	GRANO DE ORO	KG	S/ 3.80	S/ 351.78
JAMONADA DE CERDO (3 VECES X SEMANA)	287.389	SAN FERNANDO	KG	S/ 17.00	S/ 4,885.61
LEVADURA SECA	16.200	MAC PAN	KG	S/ 17.00	S/ 275.40
MANTECA VEGETAL	162.000	MAC PAN	KG	S/ 6.50	S/ 1,053.00
HARINA ARVERJAS	544.186	NO CORRESPONDE	KG	S/ 6.50	S/ 3,537.21
TRIGO PELADO ENTERO (3 VECES X SEM)	347.166	NO CORRESPONDE	KG	S/ 4.90	S/ 1,701.11
MANTEQUILLA (2 VECES X SEMANA)	77.139	LA DANESA	KG	S/ 45.00	S/ 3,471.26
MERMELADA DE FRESA	115.830	NO CORRESPONDE	KG	S/ 6.50	S/ 752.90
QUESO FRESCO (3 VECES X SEM)	289.305	NO CORRESPONDE	KG	S/ 15.00	S/ 4,339.58
SAL YODADA DE COCINA	351.000	MARINA SAL	KG	S/ 1.50	S/ 526.50
TE A GRANEL	81.000	NO CORRESPONDE	KG	S/ 11.50	S/ 931.50
SUB TOTAL				S/	48,763.45

VERDURAS Y CARNE					
DENOMINACIÓN	UNID MED	MARCA	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
PECHUGA DE PAVO	KG	NO CORRESPONDE	552.948	S/ 17.00	S/ 9,400.12
APIO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 3.00	S/ 265.50
BETERRAGA	KG	NO CORRESPONDE	177	S/ 2.70	S/ 477.90
CEBOLLA ROJA	KG	NO CORRESPONDE	177	S/ 3.70	S/ 654.90
LECHUGA DE SEDA	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 3.50	S/ 309.75
NABO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 2.70	S/ 238.95
PORO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 2.50	S/ 221.25
TOMATE ITALIANO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 3.50	S/ 309.75
ZANAHORIA	KG	NO CORRESPONDE	177	S/ 2.50	S/ 442.50
SUB TOTAL				S/	12,320.62

CONDIMENTOS Y ESPECERIAS
--------------------------

DIRECCIÓN: JR. AREQUIPA NRO. 282  
AYACUCHO – HUAMANGA - AYACUCHO

# INVERSIONES GOPERS E.I.R.L.

RUC 20601306779

## VENTA DE PRODUCTOS EN GENERAL

ARTICULOS	CANTIDAD	MARCA	UNID MED	PRECIO UNITARIO	TOTAL
CANELA ENTERA	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/92.00	S/1,490.40
SABORIZANTE (AJINOMOTO)	16.2	AJINOMOTO	KG	S/17.50	S/283.50
SILLAO OSCURO	35.1	KIKKO	LT	S/7.90	S/277.29
VINAGRE	35.1	VENTURO	LT	S/7.50	S/263.25
COCOA EN POLVO	13.5	WINTERS	KG	S/39.00	S/526.50
REQUEZON	14.85	NO CORRESPONDE	KG	S/21.00	S/311.85
GUINDON	18.9	SUSI	KG	S/16.00	S/302.40
MANI ENTERO	18.9	NO CORRESPONDE	KG	S/16.00	S/302.40
HARINA DE CHUÑO	4.86	NEGRITA	KG	S/11.00	S/53.46
MIEL DE ABEJA A GRANEL	40.5	NO CORRESPONDE	KG	S/21.00	S/850.50
CLAVO DE OLOR	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/62.00	S/1,004.40
COMINO MOLIDO	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/27.00	S/437.40
ACHIOTE	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/11.00	S/178.20
MAYONESA X 1 KG	13.5	ALACENA	KG	S/16.00	S/216.00
SALSA DE TOMATE X 350 ML	13.5	POMAROLA	KG	S/13.00	S/175.50
ESENCIA DE VAINILLA	13.5	NEGRITA	LT	S/7.00	S/94.50
REFresco EN POLVO	13.5	NEGRITA	KG	S/85.00	S/1,147.50
GELATINA A GRANEL	40.5	NEGRITA	KG	S/13.00	S/526.50
PASAS SIN PEPA	40.5	SUSI	KG	S/11.00	S/445.50
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	43.2	NO CORRESPONDE	KG	S/35.00	S/1,512.00
KION FRESCO	40.5	NO CORRESPONDE	KG	S/15.00	S/607.50
HIGO SECO	41.625	SUSI	KG	S/12.00	S/499.50
				SUB TOTAL	S/11,506.05

COSTO TOTAL	S/72,590.12
-------------	-------------

Entrega: 1 día

Forma de pago: al contado

Garantía: 2 días

Ayacucho, 17 de Febrero de 2023

ATENTAMENTE,

INVERSIONES GOPERS E.I.R.L.  
RUC. 20601306779  
Gotardo Peniados Revatta  
GERENTE

DIRECCIÓN: JR. AREQUIPA NRO. 282  
AYACUCHO - HUAMANGA - AYACUCHO

**Anexo N° 2**

Solicitud de cotización						
1	Número y fecha del documento	Número	006-2023			
		Fecha	16/02/2023			
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ra BRIGADA DE INFANTERIA			
		RUC	20131369124			
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO			
		Teléfono(s)	064-254902			
		Correo electrónico	oec_31bi_ep@hotmail.com			
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO			
3	Datos del proveedor	Nombre o razón social	INVERSIONES GOPER'S EIRL			
		RUC	20601306779			
		Dirección	JR AREQUIPA N° 283			
		Teléfono(s)	991427326			
		Correo electrónico	<a href="mailto:Perlacios_hra@hotmail.com">Perlacios_hra@hotmail.com</a>			
		Representante o persona de contacto	GOTARDO PERLACIOS REVATTA			
4	Objeto de la contratación	Objeto de la contratación	Bienes	<input checked="" type="checkbox"/>	Servicios	<input type="checkbox"/>
		Descripción del objeto de la contratación	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 31RA BRIGADA DE INFANTERÍA – HUANCAYO.			
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	<input checked="" type="checkbox"/>	Términos de referencia	<input type="checkbox"/>
5	Información complementaria					
	Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.					
6	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;">  <p>O-2599976863-O+ DAVID POMA SERRANO MY EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</p> </div> </div>					
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones						

**Anexo N° 3**

<b>Cotización y declaración jurada del proveedor</b>			
<b>1</b>	<b>Fecha del documento</b>	17/02/2023	
<b>2</b>	<b>Cotización</b>		
2.1	Descripción del objeto de la contratación	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 31RA BRIGADA DE INFANTERÍA – HUANCAYO.	
2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
		No cumple	
2.3	Monto total cotizado	S/ 72,590.12	
2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	Se adjunta cotización.	
<b>3</b>	<b>Declaración jurada del proveedor</b>		
<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta y a perfeccionar el contrato, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
<b>4</b>	<div align="center">   <b>INVERSIONES GOFER'S E.I.R.L.</b>  <b>RUC. 20601506779</b>  <hr/> <b>Gotardo Penlacios Revatta</b>  <b>GERENTE</b> </div>		
<b>Nombre, firma y sello del proveedor</b>			

**INVERSIONES ALMARO EIRL**

**RUC: 20600071531**

**DIRECCION: ASC. QUIJANO MENDIVIL MZ G LOTE 09 AYACUCHO - HUAMANGA - AYACUCHO**

**PROVEEDOR DE BIENES Y SERVICIOS**

**COTIZACION N° 155IAEIRL**

**SR(S) EJERCITO PERUANO-31 BRIGADA DE INFANTERIA**

AYACUCHO, 17 DE FEBRERO DEL 2023

**SR(S) 31RA BRIGADA DE INFANTERÍA – EJERCITO DEL PERÚ**

**ATENCION: UNIDAD DE LOGISTICA**

REFERENCIA: COTIZACION SOLICITADA,

ARTÍCULOS	Cantidad	MARCA	UNID MED	Precio Unitario	SUB TOTAL
LECHE EVAPORADA	2,430	GLORIA	Kg	S/ 8.80	S/ 21,384.00
SEMOLA	405.000	GRANIO DE ORO	Kg	S/ 4.00	S/ 1,620.00
ACEITUNA 1ERA	155.542	BOTIJA	KG	S/ 9.00	S/ 1,399.88
FIDEOS LARGOS (TALLARIN)	81.005	ANITA	Kg	S/ 3.00	S/ 243.02
FIDEOS CORTOS (CANUTO Y CODITO)	92.574	ANITA	Kg	S/ 3.00	S/ 277.72
JAMONADA DE CERDO	287.389	SAN FERNANDO	Kg	S/ 15.00	S/ 4,310.84
LEVADURA SECA	16.200	MAC PAN	Kg	S/ 15.00	S/ 243.00
MANTECA VEGETAL	162.000	MAC PAN	Kg	S/ 5.50	S/ 891.00
HARINA ARVERJAS	544.186	S/M	Kg	S/ 5.50	S/ 2,993.02
TRIGO PELADO ENTERO	347.166	S/M	Kg	S/ 4.50	S/ 1,562.25
MANTEQUILLA	77.139	GRANO DE ORO	Kg	S/ 36.00	S/ 2,777.00
MERMELADA DE FRESA	115.830	S/M	Kg	S/ 7.00	S/ 810.81
QUESO FRESCO	289.305	S/M	Kg	S/ 15.00	S/ 4,339.58
SAL YODADA DE COCINA	351.000	EMSAL	Kg	S/ 1.30	S/ 456.30
TE A GRANEL	81.000	S/M	Kg	S/ 11.50	S/ 931.50
SUB TOTAL					S/ 44,239.91

VERDURAS Y CARNE

DENOMINACIÓN	UNID MED	MARCA	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
PECHUGA DE PAVO	kg	S/M	552.948	S/ 14.50	S/ 8,017.75
APIO	Kg	S/M	88.5	S/ 2.25	S/ 199.13
BETERRAGA	Kg	S/M	177	S/ 2.25	S/ 398.25
CEBOLLA ROJA	Kg	S/M	177	S/ 3.00	S/ 531.00
LECHUGA DE SEDA	Kg	S/M	88.5	S/ 2.50	S/ 221.25
NABO	Kg	S/M	88.5	S/ 2.25	S/ 199.13
PORO	Kg	S/M	88.5	S/ 2.25	S/ 199.13
TOMATE ITALIANO	Kg	S/M	88.5	S/ 3.00	S/ 265.50
ZANAHORIA	Kg	S/M	177	S/ 2.25	S/ 398.25
SUB TOTAL					S/ 10,429.37

CONDIMENTOS Y  
ESPECERIAS

ARTICULOS	Cantidad	MARCA	UNID MED	Precio Unitario	TOTAL
CANELA ENTERA	16.2	S/M	Kg	S/ 85.00	S/1,377.00
SABORIZANTE (AJINOMOTO)	16.2	AJINOMOTO	Kg	S/ 15.00	S/243.00
SILLAO OSCURO	35.1	KIKKO	Lt	S/ 7.00	S/245.70
VINAGRE	35.1	VENTURO	Lt	S/ 7.00	S/245.70
COCOA EN POLVO	13.5	WINTERS	Kg	S/ 30.00	S/405.00
REQUEZON	14.85	S/M	Kg	S/ 20.00	S/297.00
GUINDON	18.9	SUSI	Kg	S/ 25.00	S/472.50
MANI ENTERO	18.9	S/M	Kg	S/ 15.00	S/283.50
HARINA DE CHUÑO	4.86	NEGRITA	Kg	S/ 10.00	S/48.60
MIEL DE ABEJA A GRANEL	40.5	S/M	Kg	S/ 20.00	S/810.00
CLAVO DE OLOR	16.2	S/M	Kg	S/ 60.00	S/972.00
COMINO MOLIDO	16.2	S/M	Kg	S/ 25.00	S/405.00
ACHIOTE	16.2	S/M	Kg	S/ 10.00	S/162.00
MAYONESA x 1 KG	13.5	ALACENA	Kg	S/ 15.00	S/202.50
SALSA DE TOMATE x 350 ML	13.5	POMAROLA	Kg	S/ 12.00	S/162.00
ESENCIA DE VAINILLA	13.5	NEGRITA	Lt	S/ 7.00	S/94.50
REFRESCO EN POLVO	13.5	NEGRITA	Kg	S/ 80.00	S/1,080.00
GELATINA A GRANEL	40.5	NEGRITA	Kg	S/ 12.00	S/486.00
PASAS SIN PEPA	40.5	SUSI	Kg	S/ 10.00	S/405.00
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	43.2	S/M	Kg	S/ 30.00	S/1,296.00
KION FRESCO	40.5	S/M	Kg	S/ 15.00	S/607.50
HIGO SECO	41.625	SUSI	Kg	S/ 12.00	S/499.50
SUB TOTAL					S/10,800.00

ARTICULOS COTIZADOS SEGÚN SU REQUERIMIENTO  
COSTO TODO INCLUIDO  
PLAZO DE ENTREGA: 5 DIAS

65,469.28



**INVERSIONES ALMARO E.I.R.L.**


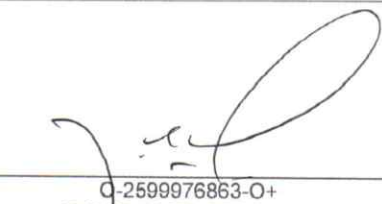
RUC: 20600071531

GARANTIA: 1 MES  
FORMA DE PAGO: AL CONTADO  
COTIZACION VALIDA 7 DIAS


INVERSIONES ALMARO E.I.R.L.  
RUC: 20600071531  
MADALENI ROSAS NACIARRO  
GERENTE

**DIRECCIÓN: MZA. G LOTE. 9 QUIJANO MENDIVIL**  
**AYACUCHO – HUAMANGA - AYACUCHO**

Anexo N° 2

Solicitud de cotización						
1	Número y fecha del documento	Número	005-2023			
		Fecha	16/02/2023			
2	Datos de la Entidad	Nombre de la Entidad	EJERCITO PERUANO – 31ra BRIGADA DE INFANTERIA			
		RUC	20131369124			
		Dirección	AV. 13 DE NOVIEMBRE N° 199 – EL TAMBO			
		Teléfono(s)	064-254902			
		Correo electrónico	oec_31bi_ep@hotmail.com			
		Persona de contacto	DAVID POMA SERRANO			
3	Datos del proveedor	Nombre o razón social	INVERSIONES P'SHASKA EIRL			
		RUC	20601311233			
		Dirección	SECTOR EDUCACIÓN MZ B LOTE 09			
		Teléfono(s)	969785280			
		Correo electrónico	<a href="mailto:mariarojasn@gmail.com">mariarojasn@gmail.com</a>			
		Representante o persona de contacto	MARIA JOAQUINA NAJARRO PRADO			
4	Objeto de la contratación	Objeto de la contratación	Bienes	X	Servicios	
		Descripción del objeto de la contratación	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 31RA BRIGADA DE INFANTERÍA – HUANCAYO.			
		Se adjunta	Especificaciones técnicas	X	Términos de referencia	
5	Información complementaria					
	Se adjunta el formato de Cotización y Declaración Jurada (Anexo N° 3), para dar respuesta a este documento.					
6	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;">  <p>Q-2599976863-O+ DAVID POMA SERRANO MY EP JEFE DEL ORGANO ENCARGADO DE LAS CONTRATACIONES</p> </div> </div>					
Nombre, firma y sello del funcionario responsable del órgano encargado de las contrataciones						

**Anexo N° 3**

<b>Cotización y declaración jurada del proveedor</b>			
<b>1</b>	<b>Fecha del documento</b>	17/02/2023	
<b>2</b>	<b>Cotización</b>		
2.1	Descripción del objeto de la contratación	SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL DE OFICIALES, TÉCNICOS Y SUB OFICIALES DE LA 31RA BRIGADA DE INFANTERÍA – HUANCAYO.	
2.2	Cumplimiento de las especificaciones técnicas o términos de referencia, según corresponda	Si cumple	X
		No cumple	
2.3	Monto total cotizado	S/ 68,600.10	
2.4	Detallar documentación adjunta, de ser el caso	Se adjunta cotización.	
<b>3</b>	<b>Declaración jurada del proveedor</b>		
<p>Acepto y me comprometo a mantener vigente esta oferta y a perfeccionar el contrato, en caso resultara favorecido con la buena pro, así como a cumplir con las especificaciones técnicas o términos de referencia del bien o servicio a contratar.</p> <p>Asimismo, declaro no encontrarme impedido para postular en el procedimiento de selección ni contratar con el Estado, conforme al artículo 11 de la Ley N° 30225, Ley de Contrataciones del Estado, así como que conozco las sanciones contenidas en dicha Ley, su Reglamento y la Ley N° 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.</p>			
<b>4</b>	<div style="text-align: center;">               -----              Maria J. Najarro Prado              GERENTE GENERAL           </div>		
<b>Nombre, firma y sello del proveedor</b>			

# INVERSIONES P'SHASKA EIRL

RUC 20601311233

VENTA DE PRODUCTOS EN GENERAL

## COTIZACIÓN N° 266

Señores:

EJERCITO PERUANO – 31ª BRIGADA DE INFANTERIA

Presente.-

ASUNTO: COTIZACION SOLICITADA

Por medio de la presente, hago llegar mi cotización para su evaluación:

VÍVERES DIVERSOS					
ARTÍCULOS	Cantidad	MARCA	UNID MED	Precio Unitario	SUB TOTAL
LECHE EVAPORADA	2,430	IDEAL	KG	S/ 9.00	S/ 21,870.00
SEMOLA	405.000	MOLITALIA	KG	S/ 4.50	S/ 1,822.50
ACEITUNA 1ERA (2 VECES X SEMANA)	155.542	NO CORRESPONDE	KG	S/ 10.00	S/ 1,555.42
FIDEOS LARGOS (TALLARIN)	81.005	GRANO DE ORO	KG	S/ 3.50	S/ 283.52
FIDEOS CORTOS (CANUTO Y CODITO)	92.574	GRANO DE ORO	KG	S/ 3.50	S/ 324.01
JAMONADA DE CERDO (3 VECES X SEMANA)	287.389	SAN FERNANDO	KG	S/ 16.00	S/ 4,598.22
LEVADURA SECA	16.200	MAC PAN	KG	S/ 16.00	S/ 259.20
MANTECA VEGETAL	162.000	MAC PAN	KG	S/ 6.00	S/ 972.00
HARINA ARVERJAS	544.166	NO CORRESPONDE	KG	S/ 6.00	S/ 3,265.12
TRIGO PELADO ENTERO (3 VECES X SEM)	347.166	NO CORRESPONDE	KG	S/ 5.00	S/ 1,735.83
MANTEQUILLA (2 VECES X SEMANA)	77.139	LA DANESA	KG	S/ 38.00	S/ 2,931.28
MERMELADA DE FRESA	115.830	NO CORRESPONDE	KG	S/ 6.50	S/ 752.90
QUESO FRESCO (3 VECES X SEM)	289.305	NO CORRESPONDE	KG	S/ 15.00	S/ 4,339.58
SAL YODADA DE COCINA	351.000	MARINA SAL	KG	S/ 1.50	S/ 526.50
TE A GRANEL	81.000	NO CORRESPONDE	KG	S/ 11.50	S/ 931.50
SUB TOTAL				S/	46,167.57

VERDURAS Y CARNE					
DENOMINACIÓN	UNID MED	MARCA	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
PECHUGA DE PAVO	KG	NO CORRESPONDE	552.948	S/ 15.00	S/ 8,294.22
APIO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 2.50	S/ 221.25
BETERRAGA	KG	NO CORRESPONDE	177	S/ 2.50	S/ 442.50
CEBOLLA ROJA	KG	NO CORRESPONDE	177	S/ 3.50	S/ 619.50
LECHUGA DE SEDA	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 3.00	S/ 265.50
NABO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 2.50	S/ 221.25
PORO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 2.50	S/ 221.25
TOMATE ITALIANO	KG	NO CORRESPONDE	88.5	S/ 3.50	S/ 309.75
ZANAHORIA	KG	NO CORRESPONDE	177	S/ 2.50	S/ 442.50
SUB TOTAL				S/	11,037.72

CONDIMENTOS Y ESPECERIAS					
ARTICULOS	CANTIDAD	MARCA	UNID MED	PRECIO UNITARIO	TOTAL
CANELA ENTERA	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/90.00	S/1,456.00
SABORIZANTE (AJINOMOTO)	16.2	AJINOMOTO	KG	S/16.00	S/259.20
SILLAO OSCURO	35.1	KIKKO	LT	S/7.50	S/263.25
VINAGRE	35.1	VENTURO	LT	S/7.50	S/263.25
COCOA EN POLVO	13.5	WINTERS	KG	S/36.00	S/486.00
REQUEZON	14.85	NO CORRESPONDE	KG	S/21.00	S/311.85
GUINDON	18.9	SUSI	KG	S/16.00	S/302.40
MANI ENTERO	18.9	NO CORRESPONDE	KG	S/16.00	S/302.40
HARINA DE CHUÑO	4.86	NEGRITA	KG	S/11.00	S/53.46
MIEL DE ABEJA A GRANEL	40.5	NO CORRESPONDE	KG	S/21.00	S/850.50
CLAVO DE OLOR	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/62.00	S/1,004.40
COMINO MOLIDO	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/27.00	S/437.40
ACHIOTE	16.2	NO CORRESPONDE	KG	S/11.00	S/178.20
MAYONESA X 1 KG	13.5	ALACENA	KG	S/16.00	S/216.00
SALSA DE TOMATE X 350 ML	13.5	POMAROLA	KG	S/13.00	S/175.50
ESENCIA DE VAINILLA	13.5	NEGRITA	LT	S/7.00	S/94.50
REFRESCO EN POLVO	13.5	NEGRITA	KG	S/85.00	S/1,147.50
GELATINA A GRANEL	40.5	NEGRITA	KG	S/13.00	S/526.50
PASAS SIN PEPA	40.5	SUSI	KG	S/11.00	S/445.50
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	43.2	NO CORRESPONDE	KG	S/35.00	S/1,512.00
KION FRESCO	40.5	NO CORRESPONDE	KG	S/15.00	S/607.50
HIGO SECO	41.625	SUSI	KG	S/12.00	S/499.50
				SUB TOTAL	S/11,394.81

TOTAL GENERAL	S/68,600.10
---------------	-------------

COSTO LOS IMPUESTOS Y TRASLADO

PLAZO DE ENTREGA: 3

GARANTIA: 2 MESES

ATENCION: DESPUES DE EMITIDA LA ORDEN DE COMPRA


TELEFONO: 969785280

CORREO: mariajrojasn @ Gmail.com

Dios guarde a usted.

AYACUCHO, 17 Febrero. de 2023

Atentamente,

  
 Maria J. Najarro Prado  
 GERENTE GENERAL