

**ESPECIFICACIONES TECNICAS Y REQUERIMIENTOS TECNICOS MINIMOS PARA EL  
SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA EL PERSONAL MILITAR PROFESIONAL DE LA II DIVISION  
DE EJERCITO**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

**1. FINALIDAD**

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Cía Int del BTN LOG N° 112 de la II División de Ejército, para cubrir la alimentación del personal militar Profesional (Ofs, Sup, Tcos y SSOO) de la II DE.

**2. OBJETIVO**

Seleccionar a la persona natural o jurídica cuya actividad económica sea la venta de alimentos; a fin de poder cubrir el abastecimiento de los mismos para la alimentación del personal militar Profesional (Ofs, Sup, Tcos y SSOO) de la II División de Ejército.

**3. ANTECEDENTES**

La II División de Ejército (CG-II DE) aplicara la modalidad de JERO para la alimentación del personal que labora en Unidades Tipo Batallón, Compañía y EM; por lo que la Cía. Intendencia del Batallón Logístico N°112, unidad a cargo de la alimentación de todo el personal de Ofs, Sup, Tcos y SSOO de la II División de Ejército deberá distribuir alimentos del personal con el aporte calorico necesario para el desarrollo de las actividades diarias.

**4. PLAZO DE ENTREGA**

EL CONTRATISTA tendrá dos (02) días calendario después de recibida la Orden de Compra para internar los bienes solicitados por LA ENTIDAD.


**5. LUGAR DE ENTREGA**

EL CONTRATISTA entregará los bienes objeto del presente proceso de selección, en el Almacén de Clase I de la Compañía de Intendencia del Batallón Logístico N° 112 de la II DE, ubicado en el Fuerte Gral Div Rafael HOYOS RUBIO – Rímac / Cuartel Galvez.

**6. FORMA DE PAGO**

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

## 7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR



ITEM N°1 MEJORAMIENTO DE RANCHO	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
	1	AJI PANCA SECO S/ SEMILLA	KG	21.95
	2	AJOS MOLIDOS	KG	28.76
	3	CANELA	KG	158.18
	4	CLAVO DE OLOR	KG	17.21
	5	CHUÑO	KG	249.94
	6	COMINO MOLIDO	KG	73.34
	7	HONGO Y LAUREL	KG	183.34
	8	INFUCION	KG	42.65
	9	KION	KG	45.65
	10	MANI	KG	11.22
	11	MAYONESA	KG	37.42
	12	MOSTAZA	KG	44.15
	13	OREGANO	KG	23.95
	14	PALILLO	KG	61.36
	15	PASAS	KG	24.69
	16	PIMIENTA MOLIDA	KG	39.66
	17	SILLAO	KG	104.02
	18	SUSTANCIA DE CARNE Y/O GALLINA	KG	104.02
	19	TUCO TALLARIN	KG	36.67
	20	VAINILLA	KG	22.45
	21	VINAGRE TINTO	KG	351.03
TEM N°2 FRUTA PIÑA	01	PIÑA	KG	3,163.38



## 8. DESCRIPCION

### ITEM N° 1 – MEJORAMIENTO DE RANCHO

#### 1. AJÍ PANCA SECO S/ SEMILLA

Hortalizas rojas secas, sin semillas, familia capsicum frutescens

##### Características:

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

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

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

Deberán estar exentas de manchas oscuras internas.

El tamaño debe ser uniforme aproximadamente.

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

Presentación:

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

Transporte:

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

**2. AJOS MOLIDOS**

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

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

Requisitos organolépticos:

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

Requisitos químicos:

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

Presentación:

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

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

Vida útil: 12 meses

Rotulado:

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

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

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

Transporte:

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

**3. CANELA ENTERA**

Son las capas de corteza interna, entera de las ramas y de los brotes tiernos de ciertas especies del



género Cinnamomun. Estas capas de corteza se obtienen cuando se separa la corteza externa, la corteza interna y el parénquima cortical. Estas son convenientemente secadas. Se presentan bajo la forma de cilindros o tubos.

Características Organolépticas:

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

Requisitos físico-químicas:

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

Requisitos microbiológicos:

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

Presentación:

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

En presentación de bolsas o taper de hasta 50 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

Rotulado:

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

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

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

Transporte:

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

#### 4. CLAVO DE OLOR

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

#### 5. HARINA DE CHUÑO

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

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

Vida útil: Hasta doce (12) meses.

##### Presentación:

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

##### Rotulado:

El rótulo deberá indicar mínimamente lo siguiente:

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

##### Transporte:

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

#### 6. COMINO MOLIDO

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

##### Características Organolépticas:

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

##### Requisitos físico-químicas:

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

##### Requisitos microbiológicos:

- Numeración de bacterias aerobias:  $\leq 10^5$  UFC/g
- Numeración de bacterias anaerobias:  $\leq 10^3$  UFC/g
- Numeración de enterobacterias:  $\leq 10$  UFC/g



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

Presentación:

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

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

Vida útil: 12 meses

Rotulado:

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

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



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

Transporte:

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

## 7. HONGOS Y LAUREL

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LAS HOJAS DE LAUREL

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

Requisitos organolépticos:

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

Requisitos químicos:

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

Requisitos microbiológicos:

- Numeración de microorganismos aerobios estrictos o facultativos:  $< 10$  UFC/g
- Numeración de Clostridium sulfitorreductor:  $< 10$  UFC/g
- Numeración de bacterias del género Coli:  $< 10$  UFC/g
- E. coli: Ausencia





- Numeración de hongos y levaduras:  $\leq 10$  UFC/g
- Salmonella y Shigella: Ausencia/20g

Presentación:

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

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

Vida útil: 6 meses

Rotulado:

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

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

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

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS HONGOS DESECADOS**

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

Criterios de calidad:

Color, olor y sabor: Propios de la especie.

Contenido de agua: Máx. 13%

Defectos permitidos:

Impurezas minerales: Máx. 2%

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

Contenido de hongos dañados por larvas: Máx. 10%

Presentación:

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

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

Se presentarán en bolsas de polipropileno de hasta 2 kg.

Rotulado:

Cada envase o rótulo adherido deberá especificar lo siguiente:



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

#### Transporte:

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

### **8. INFUSIONES**

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

Deberá ofrecerse infusiones de las siguientes hierbas:

- Manzanilla
- Hierbaluisa
- Anís
- De forma opcional:
- Hinojo
- Toronjil

#### Requisitos microbiológicos:

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

#### Presentación:

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

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

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

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

Vida útil: Mínimo 12 meses

#### Rotulado:

El rótulo deberá indicar especialmente lo siguiente:

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







- Fecha y código de producción.
- Fecha de vencimiento del producto.

En el caso de la hierba luisa esta deberá cumplir con la NTP 209.244 y la manzanilla con la NTP 209.228, para el caso de características organolépticas y químicas.

Transporte:

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

## 9. KION

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

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

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

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

No deberá ser aromatizado artificialmente.

Características organolépticas:

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

Características químicas:

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

Requisitos microbiológicos:

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

Presentación:

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

Rotulado

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

Transporte:

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

## 10. MANI

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





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

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

## 11. MAYONESA

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

El envase secundario debe ser en cajas de cartón.

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

## 12. MOSTAZA

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

El envasado secundario debe ser en cajas de cartón,

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

## 13. OREGANO

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

### Requisitos sensoriales:

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

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

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

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

Vida útil: Hasta seis (6) meses.

### Presentación:

Envase: Limpios y en buen estado, hecho de un material que no ejerza ninguna acción sobre el







producto, y lo proteja frente al aumento o pérdida de humedad y sustancias volátiles. Presentación de hasta un (1) Kg.

#### Rotulado

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

#### Transporte:

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

### **14. PALILLO**

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

#### Requisitos químicos:

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

#### Requisitos microbiológicos:

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

#### Requisitos higiénico-sanitarios:

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

#### Presentación:

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

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

Vida útil: Mínimo 12 meses

#### Rotulado:

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

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

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







- Masa neta
- Lugar de procedencia
- Fecha de envasado
- Cualquier otro requerido por el comprador
- Cualquier otro dato que fuese requerido por ley o reglamento.

Transporte:

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

## 15. PASAS

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

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

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

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

Las uvas deberán ser cosechadas a 21° Brix aproximadamente.

Requisitos generales:

Contenido de humedad será de 25% como máximo.

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

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

Requisitos organolépticos:

Aspecto: Frutas desecadas, enteras, sin semillas

Color: negro propio

Olor: propio

Sabor: propio

Requisitos microbiológicos:

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

Presentación:

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

Rotulado

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

Transporte:





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

## 16. PIMIENTA MOLIDA

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

### Características Organolépticas:

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

### Requisitos físico-químicas:

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

### Requisitos microbiológicos:

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

No deberá presentar parásitos.

### Presentación:

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

En bolsa o balde de plástico de hasta 20 Kg.

Vida útil: Mínimo 6 meses

### Rotulado:

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

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

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





Transporte:

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

**17. SILLAO**

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

Presentación:

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

Botella de PET hasta de 5 litros.

Vida útil: Hasta cinco (5) años.

Rotulado

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

Transporte:

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

**18. SUSTANCIA DE CARNE Y/O GALLINA**

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

Calidad: De primera.

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

Vida útil: hasta 12 meses.

Presentación:

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

Rotulado

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

Transporte:

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

**19. TUCO TALLARIN**

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







Vida útil: no menor de 18 meses.

Presentación:

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

Rotulado

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

Transporte:

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

## **20. VAINILLA**

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

Es un endulzante sin calorías.

Presentación:

Botellas por 1 litro.

Rotulado

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

Transporte:

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

## **21. VINAGRE TINTO**

Tinto, de primera calidad.

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

Presentación:

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

Rotulado

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

transporte:

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





## ITEM N°02 – VIVERES FRESCOS

### 1. PIÑA CAYENA


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

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


## 9. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

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

### CROMNOGRAMA DE ENTREGA



	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	15-Dic	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
ITEM N°1 MEJORAMIENTO DE RANCHO	1	AJI PANCA SECO S/ SEMILLA	KG	21.95	1.81	2.52	2.52	2.52	2.52	2.52	2.52	2.52	2.52
	2	AJOS MOLIDOS	KG	28.76	2.11	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33	3.33
	3	CANELA	KG	158.18	11.79	18.30	18.30	18.30	18.30	18.30	18.30	18.30	18.30
	4	CLAVO DE OLOR	KG	17.21	1.44	1.97	1.97	1.97	1.97	1.97	1.97	1.97	1.97
	5	CHUÑO	KG	249.94	20.88	28.63	28.63	28.63	28.63	28.63	28.63	28.63	28.63
	6	COMINO MOLIDO	KG	73.34	6.13	8.40	8.40	8.40	8.40	8.40	8.40	8.40	8.40
	7	HONGO Y LAUREL	KG	183.34	15.32	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00	21.00
	8	INFUCION	KG	42.65	3.56	4.89	4.89	4.89	4.89	4.89	4.89	4.89	4.89
	9	KION	KG	45.65	3.81	5.23	5.23	5.23	5.23	5.23	5.23	5.23	5.23
	10	MANI	KG	11.22	0.94	1.29	1.29	1.29	1.29	1.29	1.29	1.29	1.29
	11	MAYONESA	KG	37.42	3.13	4.29	4.29	4.29	4.29	4.29	4.29	4.29	4.29
	12	MOSTAZA	KG	44.15	3.69	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06	5.06
	13	OREGANO	KG	23.95	2.00	2.74	2.74	2.74	2.74	2.74	2.74	2.74	2.74
	14	PALILLO	KG	61.36	5.13	7.03	7.03	7.03	7.03	7.03	7.03	7.03	7.03
	15	PASAS	KG	24.69	2.06	2.83	2.83	2.83	2.83	2.83	2.83	2.83	2.83
	16	PIMIENTA MOLIDA	KG	39.66	3.31	4.54	4.54	4.54	4.54	4.54	4.54	4.54	4.54
	17	SILLAO	KG	104.02	8.69	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92
	18	SUSTANCIA DE CARNE Y/O GALLINA	KG	104.02	8.69	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92	11.92
	19	TUCO TALLARIN	KG	36.67	3.06	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20	4.20
	20	VAINILLA	KG	22.45	1.88	2.57	2.57	2.57	2.57	2.57	2.57	2.57	2.57
	21	VINAGRE TINTO	KG	351.03	30.01	40.13	40.13	40.13	40.13	40.13	40.13	40.13	40.13
ITEMN°2 FRUTA PIÑA	01	PIÑA	KG	3,163.38	645.98	314.67	314.67	314.67	314.67	314.67	314.67	314.67	314.67





## 10. OTRAS OBLIGACIONES

### PARA LOS ITEMS N° 1, 2, 7, 9 Y 10

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo N° 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

Nota: Para efectos del cumplimiento del presente requisito, bastará que en el Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento indique: Nombre común (nombre científico) del bien correspondiente a contratar, según lo establecido por el SENASA.

La documentación solicitada deberá mantenerse vigente incluso hasta la culminación de las entregas del producto adquirido. Es responsabilidad exclusiva del proveedor tramitar oportunamente la renovación de dichos documentos.

### PARA LOS ITEMS N°1, 3, 4, 5, 6,7, 8, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18,19 Y 21

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo N° 007-98-SA, y sus modificatorias (Canela, Clavo de olor, Chuño, Comino molido, Infusión, Mayonesa, Mostaza, Oregano, Palillo, Pasas, Pimienta molida, Sillao, Sustancia de carne, y/o gallina, Tuco tallarin, Vinagre tinto, Aji panca seco, Hongos y laurel).

### Calidad

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

## 11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

### CAPACIDAD LEGAL:

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

## 12. REQUISITO DE CALIFICACION – EXPERIENCIA DEL POSTOR

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

- Bienes similares para acreditación de la experiencia:

De acuerdo a los bienes a adquirir.

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

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

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