II DE
BTN LOG N° 112
CIA INT
DIC 2024

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

A. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

1. FINALIDAD

El presente proceso de selección tiene por finalidad abastecer con alimentos a la Cía Int del BTN LOG Nº 112 de la II División de Ejército, para cubrir la alimentación del personal militar Profesional (Ofls, 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 Logistico 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 Logistico N° 112 de la II DE, ubicado en el Fuerte Gral Div Rafael HOYOS RUBIO – Rímac / Cuartel Galvez.

6. FORMA DE PAGO

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

7. REQUERIMIENTO DE LOS BIENES A ADQUIRIR

	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD
ITEM VERDURAS DIVERSAS	1	CEBOLLA	KG	5,102.22
	2	ZANAHORIA	KG	2,551.11
	3	PORO	KG	1,062.96
	4	BETERRAGA	KG	1,062.96
	5	APIO	KG	1,062.96
	6	LECHUGA	KG	1,062.96
	7	TOMATE	KG	5,102.22
	8	ACEITUNA NEGRA	KG	340.15
	9	JAMON DEL PAIS	KG	340.15
	10	QUESO FRESCO	KG	340.15
	11	HIERBAS AROMATICAS	KG	169.30

8. DESCRIPCION

ITEM – VIVERES FRESCOS

1. CEBOLLA ROJA

Bulbos de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, debiendo ser su grado de madurez óptimo, de tamaño uniforme, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

El envasado de ser en envoltura de mallas, adecuadas para facilitar su transporte, manipuleo

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

2. ZANAHORIA

Descripción: La zanahoria (daucus carota) es una herbácea de la familia de las umbelíferas de la especie Mucus carota. Es una verdura dura, bianual y de clima frío, que crece por la raíz gruesa que produce en la primera estación de crecimiento.

Características Físico - Organolépticas
Forma : Es una raíz gruesa y alargada, apariencia cónica.
Tamaño : Suelen tener entre 15 a 17 cm sin embargo, pueden alcanzar hasta los 20 cm de largo y un poco más, su peso oscila entre 100 y 250 g.
olor : Tiene piel (cáscara) de color naranja con vetas perpendiculares a su longitud de color amarillas.
Textura : Dura, sólida.
Sabor : Su sabor es ligeramente dulce.

Requisitos mínimos de calidad
Las zanahorias deben cumplir con los siguientes requisitos:

Estar enteras
Estar sanas
Estar limpias
Estar firmes
Estar prácticamente exentas de parásitos
Estar prácticamente exentas de daños causados por parásitos
Estar sin una consistencia leñosa
Estar sin germinar
Estar sin bifurcaciones ni raíces secundarias

Estar exentas de un grado anormal de humedad exterior, es decir, suficientemente secas tras el lavado al que se hayan sometido en su caso
Estar exentas de olores y sabores extraños

Las zanahorias se hallarán en un estado y una fase de desarrollo que les permitan:
Conservarse bien durante su transporte y manipulación, y
Llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)
Las zanahorias deben cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular
m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.
M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.
c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes
Para la zanahoria se deberá tener en cuenta lo siguiente:

a) **Metales Pesados:** La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.
b) **Residuos de plaguicidas:** La zanahoria deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

OTRAS ESPECIFICACIONES
Presentación
Las zanahorias deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las zanahorias deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Las zanahorias se deberán envasar para el expendio al por mayor en sacos de polietileno que pesen aproximadamente 50 Kg.

Transporte
El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las zanahorias, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil
Consumo en fresco.

3. PORO

Este producto debe ser de primera calidad, limpios, frescos, enteros y sanos, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, ó descomposición.

Presentación en atados. Tamaño de producto de 30 a 40 cm. como promedio.

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

4. BETERRAGA

Unidad de medida : KILOGRAMO
Descripción General : La betarraga (Beta vulgaris), es una hortaliza raíz de forma globular cilíndrica o cónica.

Las betarragas deberán:
Tener aspecto fresco y entero, estar sin daños mecánicos, plagas ni enfermedades, estar limpias, tener consistencia firme, tener color tipo de la especie y variedad, no estar bifurcadas, estar desprovistas de raíces secundarias, estar exenta de humedad exterior.

Requisitos microbiológicos (expresados en ufc/g)
La betarraga debe cumplir con los requisitos mínimos siguientes:

Agente microbiano	Categoría	Clase	n	c	Límite por g.	
					m	M
Escherichia coli	5	3	5	2	10^2	10^3
Salmonella sp.	10	2	5	0	Ausencia / 25 g	-----

n: Es el número de unidades de muestra que deben ser examinados de un lote de alimentos, para satisfacer los requerimientos de un plan de muestreo particular

m: Es un criterio microbiológico, el cual, en un plan de muestreo de dos clases separa buena calidad de calidad defectuosa; o en otro plan de muestreo de tres clases, separa buena calidad de calidad marginalmente aceptable. En general "m" presenta un nivel aceptable y valores sobre el mismo que son marginalmente aceptables o inaceptables.

M: Es un criterio microbiológico, que en un plan de muestreo de tres clases, separa calidad marginalmente aceptable de calidad defectuosa. Valores mayores a "M" son inaceptables.

c: Es el número máximo permitido de unidades de muestra defectuosa. Cuando se encuentra cantidades mayores de este número el lote es rechazado.

Contaminantes

c) **Metales Pesados:** La betarraga deberá cumplir con los niveles máximos para metales pesados establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Cadmio (Cd): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg
Plomo (Pb): Nivel Máximo (NM) 0.1 mg/kg

d) **Residuos de plaguicidas:** La betarraga deberá cumplir con los niveles máximos para residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Carbarilo: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.1 mg/kg
Dimetenamid-p: Límite Máximo de Residuo (LMR) 0.01 undef

Otras especificaciones
Presentación
Las betarragas deberán estar limpias, frescas, enteras y sanas. Pertenecerán al mismo cultivar y deberán tener un grado de madurez comercial, que les permita soportar el manipuleo, transporte y conservación en buenas condiciones. Las betarragas deberán ser acondicionadas, de tal manera que estén protegidos, ventilados y bien presentados.

Las betarragas se deberán envasar para el expendio al por mayor en atados libres de hojas (o sin tallo), siendo definida la cantidad de betarragas por unidad de atado, por la entidad contratante en sus bases. Estas betarragas también podrán ser envasadas en sacos de

polietileno 25 Kg a 50 Kg, esta precisión también será hecha por la entidad contratante en sus bases.

Transporte
El medio de transporte empleado no deberá transmitir a las betarragas, características indeseables que impidan su consumo.

Vida útil
Consumo en fresco

5. APIO

Las hojas deben tener de 35 a 50 cm. de tamaño, Se encuentren debidamente frescas, limpias y sanas, debiendo ser su grado de madurez óptimo.

De primera calidad y debidamente seleccionado, no debe tener residuos de productos químicos (insecticidas y fungicidas).

Producto nacional, su presentación debe contener signos de haber sido cosechados en un mismo cultivo.

En óptimo estado de madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite pérdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación en atados.

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

6. LECHUGA

Descripción : Lechuga seleccionada de preferencia tamaño mediano, en óptimo estado de frescura y madurez comercial, sin olor, color o sabor que indique su descomposición, turgentes, resistentes a la manipulación, que evite perdidas o mermas durante su transporte y posterior conservación.

Presentación: en bolsas de polietileno acondicionadas es decir perforadas para una buena ventilación de las mismas.

Ref. NTP. 011.114, NTP. 011.108, NTP. 001.102, NTP. 001.003

7. TOMATE ITALIANO

Debe ser un producto de primera calidad, limpio, fresco, entero y sano, no debe tener residuos de productos químicos, sin moho, ni hongos, ni indicios de putrefacción, maltrato, o descomposición. Tamaño del fruto de 50 a 100 gr, no muy maduros.

Producto de color rojo brillante tipo exportación, de forma redonda de pulpa carnosa, de sabor agradable, no muy maduros; debe internarse en jabas de plástico.

Ref. Tabla peruana de composición de alimentos.

8. ACEITUNA NEGRA DE MESA

Descripción: Aceitunas de mesa negra, enteras en salmuera, de optimo grado de maduración, no sobre maduras, de buena textura, buena relación pulpa – pepa y de sabor agradable característico.

Presentación: Bidón de Plástico - PE (peso neto: 5 Kg.)

Alimentos conservados por acidificantes permitidos (Ac. Acético, Láctico, etc) sin sobrepasar la dosis máxima, así mismo el producto deberá estar envasado en una solución de agua y sal (salmuera) el mismo que deberá estar exento de sabores y olores anormales como consecuencia de alteraciones fermentativas (producción de gas, excesiva alcalinidad, etc.)

Características del Envase:
Material de plástico resistente que proteja al producto de factores externos, con seguridad en la tapa, que asegure la conservación del producto durante su almacenamiento.
El rotulado del envase deberá indicar la presentación, marca, registro sanitario, procedencia (datos del productor), peso bruto y peso escurrido, fecha de producción o fecha de vencimiento o ambas.

9. JAMON DEL PAIS

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

Presentación: Moldes de 1.5 – 3 Kg

Características del Envase:

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

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

10. QUESO FRESCO

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

Presentación en molde compacto de 1 a 2 kg, rotulado etiquetado con registro Sanitario, fecha de vencimiento
Color: Blanco característico.

11. HIERBAS AROMATICAS

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

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

Presentación: Bolsa de polietileno x 1 kg

9. PLAZO DE EJECUCIÓN CONTRACTUAL

Los bienes materia de la presente convocatoria se entregarán a requerimiento de la Entidad, en el plazo de dos (02) días calendario, después de la recepción de la orden de compra, en concordancia con lo establecido en el expediente de contratación, las entregas se darán en cuatro entregas mensuales (1 entrega semanal), desde 15 de diciembre del 2024 al 31 de agosto del 2025.

CRONOGRAMA DE ENTREGA

	N°	DESCRIPCION	U/M	CANTIDAD	15-Dic	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO
ITEM VERDURAS DIVERSAS	1	CEBOLLA	KG	5,102.22	347.30	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37
	2	ZANAHORIA	KG	2,551.11	173.65	297.18	297.18	297.18	297.18	297.18	297.18	297.18	297.18
	3	PORO	KG	1,062.96	86.83	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02
	4	BETERRAGA	KG	1,062.96	86.83	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02
	5	APIO	KG	1,062.96	86.83	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02
	6	LECHUGA	KG	1,062.96	86.83	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02	122.02
	7	TOMATE	KG	5,102.22	347.30	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37	594.37
	8	ACEITUNA NEGRA	KG	340.15	27.78	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05
	9	JAMON DEL PAIS	KG	340.15	27.78	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05
	10	QUESO FRESCO	KG	340.15	27.78	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05	39.05
	11	HIERBAS AROMATICAS	KG	169.30	16.67	19.08	19.08	19.08	19.08	19.08	19.08	19.08	19.08

10.OTRAS OBLIGACIONES

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

Copia simple del Certificado de Autorización Sanitaria de Establecimiento vigente, otorgado por el Servicio Nacional de Sanidad Agraria – SENASA, según indica el artículo 33 del Reglamento de Inocuidad Agroalimentaria, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 004- 2011-AG, y sus modificatorias.

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

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

PARA LOS ITEMS N° 8, 9 Y 10

Copia simple del Registro Sanitario vigente del bien correspondiente, expedido por la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, según lo indicado en los artículos 102 y 105 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado mediante Decreto Supremo Nº 007-98-SA, y sus modificatorias.

Calidad

La calidad de los artículos debe entenderse como la condición de estar conformes con las especificaciones técnicas requeridas, la misma que es consecuencia del cumplimiento estricto de las señaladas y aprobadas en el Proceso del Registro Sanitario del producto.

11. REQUISITOS DE CALIFICACION – FACTORES DE EVALUACION

CAPACIDAD LEGAL:

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

12. REQUISITO DE CALIFICACION – EXPERIENCIA DEL POSTOR

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

- Bienes similares para acreditación de la experiencia:

  De acuerdo a los bienes a adquirir.

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

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

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