

ANEXO II
AGREGADO N° 7
BUQUE ESCUELA FRAGATA A.R.A “LIBERTAD”
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES
EL CALLAO - PERU

CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS REQUERIDOS:

Nº	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	CANT.
1	<u>Descripción:</u> BONDIOLA DE CERDO. <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	600
2	<u>Descripción:</u> CARRE DE CERDO SIN HUESO CONGELADO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	600
3	<u>Descripción:</u> HAMBURGUESA CARNE VACUNA CONGELADA S <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	600
4	<u>Descripción:</u> PAVO ENTERO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	400
5	<u>Descripción:</u> SUPREMA DE POLLO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	1000
6	<u>Descripción:</u> POLLO ENTERO EVISERADO CONGELADO. <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	1000
7	<u>Descripción:</u> SALCHICHAS VIENA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	100
8	<u>Descripción:</u> CALAMAR LIMPIO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	20
9	<u>Descripción:</u> CAMARONES X 1KG <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
10	<u>Descripción:</u> LANGOSTINO PELADO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
11	<u>Descripción:</u> MEJILLON <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	5
12	<u>Descripción:</u> PULPO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	5
13	<u>Descripción:</u> SALMON ROSADO EN PENCAS CONGELADO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	25
14	<u>Descripción:</u> VIEIRA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10

15	<u>Descripción:</u> FILET DE MERLUZA CONGELADO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	1000
16	<u>Descripción:</u> CASATA HELADO AMERICANA-CHOCOLATE <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	UN	1300
17	<u>Descripción:</u> CREMA CHANTILLY LIQUIDA LARGA VIDA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	100
18	<u>Descripción:</u> CREMA DE LECHE - LARGA VIDA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	100
19	<u>Descripción:</u> FIAMBRE TIPO JAMON COCIDO ITALIANO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	100
20	<u>Descripción:</u> FIAMBRE TIPO PANCETA AHUMADA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
21	<u>Descripción:</u> FIAMBRE TIPO PANCETA SALADA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	30
22	<u>Descripción:</u> FIAMBRE TIPO SALAME MILAN <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
23	<u>Descripción:</u> FIAMBRE TIPO SALCHICHON CON JAMON <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
24	<u>Descripción:</u> HELADO DE CHOCOLATE X 5LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	50
25	<u>Descripción:</u> HELADO DE FRUTILLA X 5LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	50
26	<u>Descripción:</u> HELADO DE VAINILLA X 5LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	50
27	<u>Descripción:</u> HUEVOS FRESCOS DE GALLINA POR DOCENA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	DOC	200
28	<u>Descripción:</u> LECHE LIQUIDA ENTERA X 1 LT LARGA VIDA REPOSTERÍA - LARGA VIDA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	600
29	<u>Descripción:</u> MANTECA UNTABLE X 1KG <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	100
30	<u>Descripción:</u> ÑOQUIS DE PAPA CONGELADOS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	300
31	<u>Descripción:</u> PAPA NOISSETE CONGELADA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	80
32	<u>Descripción:</u> PAPA FRITA BASTONES PRECOC CONG. <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	100
33	<u>Descripción:</u> QUESO CUARTIROLO/CREMOSO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	100

34	<u>Descripción:</u> QUESO FINLANDIA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	25
35	<u>Descripción:</u> QUESO TIPO CREMA X 400 GRS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	200
36	<u>Descripción:</u> QUESO TIPO DAMBO EN BARRA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	150
37	<u>Descripción:</u> QUESO TIPO MUZZARELLA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	150
38	<u>Descripción:</u> RAVIOLES DE RICOTA BLISTER POR 500 GRS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	400
39	<u>Descripción:</u> RAVIOLES DE POLLO BLISTER POR 500 GRS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	400
40	<u>Descripción:</u> RAVIOLES DE VERDURAS BLISTER POR 500 GRS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	400
41	<u>Descripción:</u> TAPA PASCUALINA X 2 UNI <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	400
42	<u>Descripción:</u> YOGURTH BEBIBLE VARIOS SABORES <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	700
43	<u>Descripción:</u> YOGURTH CREMOSO VARIOS SABORES <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	700
44	<u>Descripción:</u> ANANÁ / PIÑA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	4
45	<u>Descripción:</u> BANANA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	300
46	<u>Descripción:</u> CEREZA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	5
47	<u>Descripción:</u> CIRUELA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
48	<u>Descripción:</u> FRUTILLA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	5
49	<u>Descripción:</u> KIWI <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	8
50	<u>Descripción:</u> LIMA LIMON (VERDE) <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
51	<u>Descripción:</u> LIMON AMARILLO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
52	<u>Descripción:</u> MANDARINA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	300

53	<u>Descripción:</u> MANGO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	5
54	<u>Descripción:</u> MANZANA RED <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	400
55	<u>Descripción:</u> MELON <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
56	<u>Descripción:</u> NARANJA ESPECIAL <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	500
57	<u>Descripción:</u> SANDIA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	3
58	<u>Descripción:</u> UVA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
59	<u>Descripción:</u> APIO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	5
60	<u>Descripción:</u> ALBAHACA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	3
61	<u>Descripción:</u> BATATA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	300
62	<u>Descripción:</u> BERENJENA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	150
63	<u>Descripción:</u> CEBOLLA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	400
64	<u>Descripción:</u> CEBOLLITA DE VERDEO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	5
65	<u>Descripción:</u> LECHUGA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	200
66	<u>Descripción:</u> MORRON ROJO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	150
67	<u>Descripción:</u> MORRON VERDE <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	130
68	<u>Descripción:</u> PAPA BLANCA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	400
69	<u>Descripción:</u> PEREJIL <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
70	<u>Descripción:</u> REMOLACHA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
71	<u>Descripción:</u> REPOLLO BLANCO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	100

72	<u>Descripción:</u> REPOLLO MORADO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
73	<u>Descripción:</u> TOMATE CHERRY <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
74	<u>Descripción:</u> TOMATE REDONDO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	400
75	<u>Descripción:</u> ZANAHORIA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	300
76	<u>Descripción:</u> ZAPALLO CALABAZA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	300
77	<u>Descripción:</u> ZUCCINI <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	200
78	<u>Descripción:</u> AGUA MINERAL SIN GAS X 2 LTS. <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	60
79	<u>Descripción:</u> CERVEZA EN LATA - BUDWEISER / HEINEKEN <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	900
80	<u>Descripción:</u> GASEOSA COCA-COLA POR 2 / 2,5 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	250
81	<u>Descripción:</u> GASEOSA COCA-COLA ZERO 2 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	100
82	<u>Descripción:</u> GASEOSA COCA-COLA LATA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	2000
83	<u>Descripción:</u> GASEOSA FANTA POR 2 / 2,5 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	100
84	<u>Descripción:</u> GASEOSA SPRITE POR 2 / 2,5 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	150
85	<u>Descripción:</u> JUGO DE NARANJA NATURAL ENVASE 1 LT <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	100
86	<u>Descripción:</u> JUGO EN POLVO SABOR MANZANA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	800
87	<u>Descripción:</u> JUGO EN POLVO SABOR NARANJA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	800
88	<u>Descripción:</u> JUGO EN POLVO SABOR POMELO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	800
89	<u>Descripción:</u> VINO BLANCO DE MESA EN TETRA BRICK PARA COCINA – CARTÓN <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	25

90	Descripción: AGUA DE AZAR Observaciones: Según observaciones generales.	LT	5
91	Descripción: AJO EN RISTRA Observaciones: Según observaciones generales.	CU	5
92	Descripción: ALCAPARRA EN CONSERVA Observaciones: Según observaciones generales.	CU	30
93	Descripción: ALFAJOR Observaciones: Según observaciones generales.	CU	3000
94	Descripción: ALMENDRA SIN CASCARA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	20
95	Descripción: ANTIMOHO Observaciones: Según observaciones generales.	KG	3
96	Descripción: ARROZ PARA SUSHI Observaciones: Según observaciones generales.	KG	20
97	Descripción: AZUCAR NEGRA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	5
98	Descripción: BANDEJAS PLASTICAS PARA TORTA 40/60 CM DIAMETRO Observaciones: Según observaciones generales.	CU	20
99	Descripción: BARRA DE CEREAL X 25 GR Observaciones: Según observaciones generales.	CU	1500

(*) PAN FRESCO 60 KG. DIARIOS X DÍA DE PUERTO

OBSERVACIONES GENERALES:

- Frecuencia:** Para el aprovisionamiento de víveres frescos y secos será de entrega única (únicamente el pan de trigo fresco deberá ser entregado de forma diaria).

Los oferentes deberán asegurar que la totalidad de los productos a entregar, provienen de establecimientos habilitados por organismos competentes.

Todos los productos deberán expresar en forma clara, legible y en lugar visible de su rótulo la fecha de elaboración/envasado y vencimiento de éstos.

2. Consideraciones de los diferentes tipos de víveres:

- Huevos:** No se aceptarán aquellos huevos considerados ineptos. Se entiende por Huevo inepto para todo uso, aquél que excede las condiciones exigidas para la categoría anterior o que presente algunas de las siguientes alteraciones:
 - Todo tipo de putrefacción.
 - Uniformemente hemorrágicos.
 - Mohosos.
 - Con embrión en franco desarrollo.
 - Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado.
 - Con manchas de origen microbiano o parasitario.

g) Cuerpos extraños.

- **Huevo en POLVO:** Se entiende por Huevo entero desecado, Huevo entero en polvo, Huevo desecado o Huevo en polvo, el producto resultante de la desecación adecuada del huevo líquido.
- **Ave especie Pollo y Pavo ENTERO- EVISCERADO CONGELADO - SIN MENUDOS:** Las aves deberán presentarse desplumadas, evisceradas y perfectamente limpias. El envase de estos alimentos deberá ser de una naturaleza tal que asegure una buena preservación e inviolabilidad, así como resistencia a los procedimientos de congelación rápida o sobrecongelación y posterior calentamiento culinario. Se considerará Ave eviscerada, a aquella que se le ha extraído cabeza, tráquea, esófago, estómagos glandular y muscular, intestinos, pulmón, sacos aéreos, corazón, bazo e hígado con la vesícula biliar, ovarios y testículos. Grado de selección: Calidad primera, 10 (DIEZ) unidades por caja. Peso aproximado por unidad: 2 (DOS) kilogramos en POLLO – Entre 3 (TRES) y 9 (NUEVE) Kilogramos en PAVO. Temperatura del producto congelado: - 18° C. Fecha de elaboración y/o envasado: SESENTA (60) días como máximo previo a la fecha de entrega.
- **Pescados en general:** Los filetes de pescado que ingresen, deberán estar amparados por certificado sanitario para consumo interno emitido en establecimiento de origen.
- **Jamón cocido:** El jamón cocido deberá responder a las siguientes exigencias:
 - No deberá tener proteínas agregadas ni otros extensores.
 - Hidratos de carbonos totales máximo: 1,5 % expresado como glucosa.
 - Relación Humedad/proteínas: 4,65.
 - Reacción de almidón negativa.
- **Lácteos:** Temperatura de traslado y entrega:

Leches, mantecas y quesos (blandos y semiduros): Comprendida entre los 2° C y los 8° C. Quesos duros: Menor a 18°C. Fecha de elaboración: La fecha de elaboración / envasado de yogur parcialmente descremado, mantecas, quesos semiduros será de CINCO (5) días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión, como máximo. Y para quesos de pasta muy blanda y blanda: DIEZ (10) días anteriores a la fecha de entrega. Fecha de vencimiento: mínimo TREINTA (30) días a partir de la fecha de elaboración, en el envase cerrado. En el caso de la manteca, mínimo NOVENTA (90) días a partir de la fecha de elaboración.
- **Frutas y Verduras:** Las hortalizas y frutas deberán presentarse frescas, sanas, limpias, libres de tierra, insectos y cualquier otra sustancia extraña. No se aceptarán cajones/cajas/bolsas que hayan sido rellenos con productos de procedencia y grado de selección diferente a lo solicitado, ni con mercadería denominada de descarte. El incumplimiento de lo mencionado en el párrafo anterior por parte del proveedor, motivará la no recepción de la mercadería. El grado de madurez requerido será indefectiblemente el comercial correspondiente al fruto cosechado antes de su madurez fisiológica, para preservarse en cámaras frigoríficas o someterse a largos transportes.
- **Fiambres:** La presentación del producto se efectuará al peso o por pieza según requerimiento. La fecha de elaboración no podrá ser anterior 30 días corridos inmediatos anteriores a la fecha de provisión. La temperatura de traslado y entrega de estos productos deberá hallarse comprendida entre los 0 ° C y los 6 ° C sin excepciones.
- **Bebidas:** Todos los productos encuadrados en esta clasificación deberán ser primeras marcas en el mercado.
- **Secos:** El vencimiento de todos los productos no podrá ser inferior a los SEIS (6) meses contados desde la fecha de entrega del producto.

3. **TRANSPORTE:** Deberán presentar rótulos de identificación que indiquen nombre o denominación comercial, domicilio y número de habilitación del establecimiento elaborador extendido por la autoridad sanitaria competente, fecha de envasado y vencimiento, además de la temperatura de conservación.
4. **MARCAS:** Deberá indicar las marcas de los distintos tipos de víveres.



GUILLERMO FERNANDEZ BLANCO
CAPITAN DE FRAGATA CONTADOR
JEFE