

ANEXO II
AGREGADO N° 11
BUQUE ESCUELA FRAGATA A.R.A “LIBERTAD”
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE VIVERES
PUNTA ARENAS - CHILE

CARACTERÍSTICAS DE LOS ARTÍCULOS REQUERIDOS:

Nº	DESCRIPCIÓN	Unidad de Medida	CANT.
1	<u>Descripción:</u> AGUA MINERAL SIN GAS X 2 LTS. <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	60
2	<u>Descripción:</u> CERVEZA EN LATA - BUDWEISER / HEINEKEN <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	900
3	<u>Descripción:</u> GASEOSA COCA-COLA POR 2 / 2,5 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	150
4	<u>Descripción:</u> GASEOSA COCA-COLA ZERO 2 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	100
5	<u>Descripción:</u> GASEOSA FANTA POR 2 / 2,5 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	100
6	<u>Descripción:</u> GASEOSA SPRITE POR 2 / 2,5 LTS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	100
7	<u>Descripción:</u> CREMA CHANTILLI LIQUIDA PARA REPOSTERÍA - LARGA VIDA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	50
8	<u>Descripción:</u> CREMA DE LECHE <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	80
9	<u>Descripción:</u> FIAMBRE TIPO JAMON COCIDO ITALIANO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	75
10	<u>Descripción:</u> HUEVOS FRESCOS DE GALLINA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	DOC	50
11	<u>Descripción:</u> LECHE LIQUIDA ENTERA X 1 LT LARGA VIDA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	LT	250
12	<u>Descripción:</u> MANTECA UNTABLE X 1 KG <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	40
13	<u>Descripción:</u> PAN DE MESA LACTAL <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	30
14	<u>Descripción:</u> PECHUGA DE POLLO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	300

15	Descripción: QUESO CREMA X 500 GRS Observaciones: Según observaciones generales.	CU	80
16	Descripción: QUESO EN BARRA PARA SANDWICH Observaciones: Según observaciones generales.	KG	50
17	Descripción: QUESO TIPO MUZZARELLA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	50
18	Descripción: RAVIOLES DE RICOTA - BLISTER POR 500 GRS Observaciones: Según observaciones generales.	KG	60
19	Descripción: RAVIOLES DE VERDURAS - BLISTER POR 500 GRS Observaciones: Según observaciones generales.	KG	60
20	Descripción: YOGURT BEBIBLE - ENVASE CHICO Observaciones: Según observaciones generales.	CU	350
21	Descripción: PAN FRESCO (*) Observaciones: Según observaciones generales.	KG	150
22	Descripción: BANANA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	150
23	Descripción: CIRUELAS Observaciones: Según observaciones generales.	KG	10
24	Descripción: FRUTILLA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	5
25	Descripción: KIWI Observaciones: Según observaciones generales.	KG	10
26	Descripción: MANDARINA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	150
27	Descripción: MANZANA RED Observaciones: Según observaciones generales.	KG	200
28	Descripción: MELON Observaciones: Según observaciones generales.	CU	10
29	Descripción: NARANJA ESPECIAL Observaciones: Según observaciones generales.	KG	150
30	Descripción: UVA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	10
31	Descripción: ADEREZOS MAYONESA DE HUEVO Observaciones: Según observaciones generales.	KG	40
32	Descripción: ADEREZOS MOSTAZA Observaciones: Según observaciones generales.	KG	25
33	Descripción: BARRA DE CEREAL X 25 GRS Observaciones: Según observaciones generales.	CU	1000

34	<u>Descripción:</u> CAMELOS BLANDOS MASTICABLES PAQ X 250 GR <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	10
35	<u>Descripción:</u> CAMELOS DUROS SURTIDOS PAQUETE X 250 GR <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	10
36	<u>Descripción:</u> GALLETITAS DULCES VAINILLAS X 500 GRS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	60
37	<u>Descripción:</u> GALLETITAS DULCES CHOCOLATE X 500 GRS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	60
38	<u>Descripción:</u> GALLETITAS SALADAS PARA DESAYUNO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
39	<u>Descripción:</u> HUEVO EN POLVO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
40	<u>Descripción:</u> TURRÓN DE MANÍ X 35 GRAMOS <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	CU	950
41	<u>Descripción:</u> HARINA DE TRIGO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	350
42	<u>Descripción:</u> BATATA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	150
43	<u>Descripción:</u> BERENJENA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	50
44	<u>Descripción:</u> CEBOLLA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	350
45	<u>Descripción:</u> CEBOLLA DE VERDEO <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	20
46	<u>Descripción:</u> CIBOULLETTE <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	2
47	<u>Descripción:</u> MENTA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	3
48	<u>Descripción:</u> MORRON VERDE <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	75
49	<u>Descripción:</u> PAPA BLANCA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	250
50	<u>Descripción:</u> PEREJIL <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	10
51	<u>Descripción:</u> RÚCULA <u>Observaciones:</u> Según observaciones generales.	KG	2

52	Descripción: TOMATE REDONDO Observaciones: Según observaciones generales.	KG	150
53	Descripción: TOMATE CHERRY Observaciones: Según observaciones generales.	KG	15
54	Descripción: ZAPALLITO VERDE Observaciones: Según observaciones generales.	KG	150
55	Descripción: ZAPALLO ANCO – ALARGADO Observaciones: Según observaciones generales.	KG	150

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

OBSERVACIONES GENERALES:

1. **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:
 - a) Todo tipo de putrefacción.
 - b) Uniformemente hemorrágicos.
 - c) Mohosos.
 - d) Con embrión en franco desarrollo.
 - e) Cuando el contenido se halle parcialmente deshidratado.
 - f) 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